

BOLO PRESTÍGIO DA TIA KELLY

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo: 2 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de açúcar
1 xícara de chocolate em pó
1 xícara de leite (morno)
4 colheres de sopa de margarina (derretida)
1 colher de sopa de fermento em pó
1 pitada de sal
3 ovos (inteiros)

RECHEIO 1:

Recheio 1: 1 lata de leite condensado
1 colher de margarina
3 colheres de chocolate em pó
2 colheres de chantilly de chocolate
Faça o brigadeiro e deixe esfriar,

RECHEIO 2:

Recheio 2: 1 lata de leite condensado
1 colher de margarina
100 g de flococo
1 caixinha de chantilly pequena branca
Faça o beijinho e deixe esfriar

CALDA DE CHOCOLATE:

Calda de chocolate: 1 xícara de leite
4 colheres de chocolate em pó
1 colher de margarina
2 colheres de açúcar
Pegue 1 parte da calda e acrescente 1 xícara de leite

COBERTURA:

Cobertura: 1 litro de chantilly sabor de chocolate
cereja, morango ou granulado

MODO DE PREPARO

RECHEIO 1:

Recheio 1: Faça o brigadeiro e deixe esfriar.
Acrescente as 2 colheres de chantilly, mexendo devagar para ficar leve o recheio.
Cubra a primeira camada do bolo.
Coloque outra camada de bolo e molhe com a metade calda com leite.

RECHEIO 2:

Recheio 2: Faça o beijinho e deixe esfriar.
Acrescente o chantilly branco ao beijinho em seguida espalhe sobre o bolo.
Coloque a última camada de bolo, molhe.
Monte o bolo na forma que foi assado.
Leve ao congelador para endurecer o recheio.
Em seguida desenforme o bolo e cubra com chantilly e a outra parte da calda.

CALDA:

Calda: Deixe no fogo baixo até engrossar, mexendo algumas vezes.
Desligue e reserve.
para molhar o bolo

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48615-bolo-prestigio-da-tia-kelly.html>