

BOLO DE CHOCOLATE PRESTIGIO

INGREDIENTES

Ingredientes: (massa):

3 ovos

2 xícaras (chá) de açúcar (não muito cheia)

1 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícaras (chá) de chocolate em pó

1 xícaras (chá) de óleo

1 xícaras (chá) de leite fervendo

1 colher (sopa) de fermento em pó

Recheio:

2 xícaras (chá) de água

8 colheres (sopa) de açúcar

1/2 lata de leite condensado

1 pacote (125 g) de coco

Cobertura:

1 lata de leite condensado

1 colher (sopa) de manteiga

3 colheres (sopa) de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bater tudo no liquidificador.

Coloque por ultimo o leite fervido e o fermento em pó.

Colocar em uma assadeira untada.

Assar em forno médio, preaquecido, por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

RECHEIO:

Recheio: Fazer uma calda com a água e o açúcar deixando em ponto de fio.

Adicionar o leite condensado e o coco.

COBERTURA:

Cobertura: Por no fogo e mexer até despregar da panela

Colocar em cima do bolo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48697-bolo-de-chocolate-prestigio.html>