

# BOLO PRESTÍGIO ESPECIAL

## INGREDIENTES

### BOLO:

Bolo:1 xícara (chá) de leite  
1 xícara (chá) de óleo  
2 ovos  
2 xícaras (chá) de farinha de trigo  
1 xícara (chá) de achocolatado em pó  
1 xícara (chá) de açúcar  
1 colher (sopa) de fermento químico em pó

### RECHEIO:

Recheio:200 g coco ralado  
1 lata de leite condensado  
1 colher de margarina  
1 lata de creme de leite  
1 leite de coco para molhar o bolo

### COBERTURA:

Cobertura:400 g chocolate em barra ao leite  
1 lata de creme de leite  
morangos a gosto para decorar

## MODO DE PREPARO

### BOLO:

Bolo:Coloque os líquidos no liquidificador e bata até misturar bem. Coloque os outros ingredientes, sendo o fermento o último.

Leve para assar em forno médio, numa forma untada e enfarinhada.

Asse por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

### RECHEIO:

Recheio:Derreta a margarina.

Coloque o leite condensado, deixe esquentar bem.

Acrescente o coco aos poucos.

Misture bem e desligue.

Após alguns minutos misture o creme de leite aos poucos, mexendo bem.

#### COBERTURA:

Cobertura: Rale 100 g de chocolate e reserve.

O restante derreta e deligue o fogo.

Acrescente o creme de leite aos poucos e misture bem.

Pique os morangos e reserve-os.

#### MONTAGEM:

Montagem: Parta o bolo ao meio.

Uma parte divida em 2 camadas.

Pegue uma camada e molhe com leite de coco.

Acrescente uma camada de recheio.

Acrescente outra camada de bolo, a molhe com leite de coco.

Acrescente outra camada de recheio

Coloque a outra metade do bolo e também molhe com leite de coco.

Agora pegue o creme de chocolate com creme de leite e cubra o bolo e as laterais.

Enfeite com os morangos picados e o chocolate ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48828-bolo-prestigio-especial.html>