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 liqüidificador 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