

BOLO DE ANIVERSÁRIO DE COCO COM AMEIXA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 400 gramas de margarina
1,3 kg de açúcar
8 ovos
10 g sal
300 g de coco ralado
1,1 kg de farinha de trigo com fermento
200 ml de leite de coco
1 litro de leite

RECHEIO:

Recheio: 500 g doce de leite
400 g de ameixa em calda picada

COBERTURA:

Cobertura: 2 litros de Chantilly
Corante vegetal comestível a gosto

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo: Bata os ovos, a margarina, o coco, o sal e o açúcar na batedeira até virar creme.
Numa vasilha junte o creme com a farinha e o leite de coco, envolvendo-os e acrescentando o leite.
Em duas assadeiras untadas distribua a massa e leve ao forno preaquecido em 180°C.
Depois de assado e frio, corte ao meio.

RECHEIO:

Recheio: Misture numa vasilha o doce de leite com as ameixas picadas acrescentando o caldo, formando uma pasta.
Recheie os 2 bolos.

COBERTURA:

Cobertura: Em uma batedeira bata o chantilly até formar um creme, acrescente corante a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50697-bolo-de-aniversario-de-coco-com-ameixa.html>