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 a 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 180ºC.

Depois de assado e frio, corte ao meio.

RECHEIO:

Recheio:Misture numa vasinha 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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