

BOLO PRESTIGIO DIFERENTE

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

1 pacote de coco ralado de 100 g

1 colher (sopa) de manteiga

COBERTURA:

Cobertura: 1 lata de leite condensado

6 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 colher (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bater primeiro as gemas com a margarina e o açúcar.

Depois que tiver uma massa esbranquiçada, colocar a farinha e o leite aos poucos.

Colocar o chocolate em pó, por último as claras em neve e o fermento.

Colocar em forma redonda de 25 cm de diâmetro, untada e enfarinhada.

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

RECHEIO:

Recheio: Levar ao fogo, quando começar a ferver mexer bem e desligar.

Esperar esfriar para rechear o bolo.

COBERTURA:

Cobertura: Levar ao fogo, quando começar a ferver mexer bem e desligar.

Esfriar para cobrir o bolo.

Se ainda estiver muito mole, colocar uns 5 minutos na geladeira para endurecer mais, fica melhor para cobrir o bolo.

Ao invés de colocar chocolate granulado colocar gotas de chocolate.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51402-bolo-prestigio-diferente.html>