BOLO PRESTÍGIO CASEIRO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 ovos

2 xícaras de açúcar

4 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de óleo

3 colheres (café) fermento em pó

RECHEIO:

Recheio:200 g de coco ralado

1 lata de tcondensado

1 xícara de leite

COBERTURA:

Cobertura:2 xícaras de achocolatado em pó

3 xícaras de leite

1 colher de amido de milho

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:bata na batedeira os ovos e o açúcar e acrescente aos poucos a farinha de trigo, o leite e o óleo e por último o fermento em pó por 5 minutos.Asse em uma assadeira retangular untada no forno à 200 C por 40 minutos.Depois divida-o ao meio e deixe esfriar.

RECHEIO:

Recheio:Coloque em uma panela o leite condensado, o leite e o coco ralado mexa até levantar fervura, depois recheie.

Cubra com a outra metade.

Faça furinhos com a faca para a cobertura poder penetrar.

COBERTURA:

Cobertura:Coloque o achocolatado em um a panela junto com o leite e o amido de milho, mexa sempre até

engrossar depois é só cobrir o bolo, para ficar bem coberto.

Leve à geladeira para esfriar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51820-bolo-prestigio-caseiro.html