

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>