

BOLO PRESTÍGIO MOLHADO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: Massa pronta sabor chocolate

3 ovos

2 colheres de sopa de margarina

1/4 de xícara de leite

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

1 pacote de coco ralado

2 colheres de sopa de manteiga

1 gema

CALDA:

Calda: 1 lata de leite condensado

5 colheres de sopa de chocolate em pó

3 colheres de sopa de manteiga

chocolate granulado

PARA MOLHAR:

Para molhar: Leite de coco

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Junte todos os ingredientes e bata na batedeira por 5 minutos.

Preaqueça o forno a temperatura de 180°C e em seguida leve a massa para forno por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

RECHEIO:

Recheio: Leve todos os ingredientes para o fogo até engrossar.

CALDA:

Calda:Leve todos os ingredientes para o fogo até ficar homogêneo sem deixar engrossar.

MONTAGEM:

Montagem:Corte o bolo ao meio com uma linha, separe as duas partes.

Molhe primeiro a de baixo com o leite de coco, coloque o recheio, em seguida a segunda parte do bolo, molhe com leite de coco, por último jogue a calda e o granulado.

Está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52626-bolo-prestigio-molhado.html>