

BOLO PRESTÍGIO DA SHEILINHA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 ovos

1 copo de leite

2 copos de açúcar

3 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 1/2 colher de manteiga

1 colher de pó royal

2 copos de farinha de trigo

RECHEIO:

Recheio: 1/2 lata de leite condensado

1 1/2 copo de leite

6 colheres de açúcar

1 pacote de coco ralado (100gramas)

COBERTURA:

Cobertura: 1/2 lata de leite condensado

2 colheres de manteiga

3 colheres de nescau

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture o açúcar, as gemas e a manteiga e bata bem.

Em seguida coloque o restante dos ingredientes e bata.

Por último as claras em neve.

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

RECHEIO:

Recheio: Misture tudo e leve ao fogo até engrossar.

COBERTURA:

Cobertura: Bata na batedeira todos os ingredientes.

Cubra o bolo e enfeite com raspas de chocolate ou granulado.

Leve à geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56108-bolo-prestigio-da-sheilinha.html>