

VOCÊS VÃO AMAR A RECEITA DESSE BOLO DE PRESTÍGIO FOFINHO E CREMOSO!

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de leite morno
- 4 colheres de chocolate (não use achocolatado)
- 1 colher de fermento

RECHEIO:

- 1 lata de leite condensado
- 100 g de coco ralado
- 300 ml de leite

COBERTURA:

- 1 lata ou 2 caixas de creme de leite
- 4 colheres de chocolate (não use achocolatado)
- 2 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve.

Separadamente, bata as gemas e o açúcar até virarem um creme homogêneo.

Ainda batendo, vá acrescentando a farinha, o leite e o chocolate.

Misture o fermento e leve ao forno 180º C por mais ou menos 40 minutos (espete um palito para ver se o bolo já está assado).

Numa panela, junte e mexa os ingredientes do recheio até engrossar.

Quando o bolo estiver assado e frio, corte-o ao meio e espalhe o recheio.

Junte os ingredientes da cobertura em um recipiente de vidro e leve ao microondas por 3 minutos (pare a cada minuto para mexer, a fim de não derramar).

Cubra o bolo com a cobertura e leve à geladeira até o dia seguinte.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13184-voces-vaio-amar-a-receita-desse-bolo-de-prestigio-fofinho-e-cremoso.html>