

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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