

BOLO BEIJINHO MOLHADO, O BOLO MAIS GOSTOSO QUE VOCÊ VAI COMER!

INGREDIENTES

Ingredientes Pão de ló Branco:

6 ovos

6 colheres sopa de açúcar (bem cheia)(150 g)

6 colheres sopa de farinha de trigo (bem cheia) (150 g)

1 colher chá de essência de baunilha (5 ml)

1 colher café de fermento em pó (3 g)

Ingredientes do Recheio de coco

1 lata de leite condensado (395 g)

2 xícaras chá de leite (480 ml)

150 g coco ralado

3 colheres sopa de açúcar (35 g)

2 colheres sopa de amido de milho (20 g)

2 tabletes de chocolate ao leite picadinho (200 g)

Ingredientes da Calda

1/2 lata de leite condensado (200 g)

1/2 xícara (chá) de leite (120 ml)

Ingredientes da Cobertura

1 caixa de creme de leite fresco (Chantilly 200 g)

3 colheres (sopa) de açúcar (35 g)

2 pacotes de coco ralado em flocos (200 g)

Decoração Beijinho de coco

1 lata de leite condensado (395 g)

4 colheres sopa de coco ralado (20 g)

1 colher chá de manteiga ou margarina (4 g)

1 pacote de coco ralado (100 g)

MODO DE PREPARO

Pão de Ló Branco:

Na batedeira bata os ovos e o açúcar. Com a batedeira desligada acrescente e mexa delicadamente a farinha de trigo, o fermento em pó e a essência de baunilha. Despeje a massa em uma forma redonda no tamanho de 20 cm de diâmetro untada e enfarinhada. Leve ao forno pré-aquecido a 200°C até que doure.

Recheio de coco:

Coloque todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo, mexendo até engrossar.

O amido de milho deve ser dissolvido em um pouco de leite. Deixe esfriar e reserve. Em seguida acrescente o chocolate ao leite picadinho.

Calda:

Despeje os ingredientes em uma garrafa ou vidro com tampa. Agite bem e está pronto a calda para regar o bolo.

Cobertura:

Bata na batedeira o creme de leite fresco e o açúcar até o ponto de chantilly. Se preferir pode usar coco fresco ralado. Fica ainda mais saboroso.

Decoração beijinho de coco:

Em uma panela coloque todos os ingredientes e mexa até desgrudar do fundo da panela, ou seja até o ponto de brigadeiro. Deixe esfriar e enrole os docinhos e passe pelo coco ralado. Reserve.

Montagem

Corte o bolo em três fatias. Para cada camada regue o bolo com a calda, coloque fartas camadas de recheio e chocolate ao leite picado . Repita esta etapa até finalizar a última fatia de bolo. Cubra o bolo com chantilly e coco ralado. No topo do bolo decore com os docinhos de beijinho de coco. Leve à geladeira. Sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15472-bolo-beijinho-molhado-o-bolo-mais-gostoso-que-voce-vai-comer.html>