

BOLO SEM FARINHA RECHEADO

INGREDIENTES

Bolo de coco

4 ovos

100 g de coco ralado

1 lata de leite condensado

1/2 colher (sopa) de fermento

1 colher (sopa) de manteiga

Bolo de chocolate

6 ovos

6 colheres (sopa) de achocolatado

100 g de coco ralado

2 colheres (sopa) de manteiga em ponto de pomada

6 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de fermento

Recheio

400 g de doce de leite

Cobertura

7 colheres (sopa) de açúcar

3 colheres (sopa) de achocolatado

1 colher (sopa) de manteiga

1 lata de creme de leite sem soro

MODO DE PREPARO

Bolos

Transfira a mistura para uma

Unte uma forma retangular, despeje a massa e leve ao forno preaquecido a 180º C por cerca de 45 minutos

Espere amornar, desenforme os bolos e coloque o recheio

Cobertura

Despeje no bolo ainda quente e finalize com granulados

<https://areceitadavez.com.br/receita/1872-bolo-sem-farinha-recheado.html>