

Nome: Bolo Prestígio

Massas:

- 3 colheres (sopa) de margarina
- 4 ovos (claras em neve)
- 2 xícaras de açúcar
- 1 copo de leite
- 6 colheres (sopa) de achocolatado
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Recheio:

- 9 colheres (sopa) de açúcar
- 8 colheres (sopa) de água
- 1 pacote de coco ralado (100 g)
- 1/2 lata de leite condensado

Cobertura:

- 50 g de margarina sem sal
- 1 lata de leite condensado
- Chocolate em pó a gosto
- Chocolate granulado a gosto

Modo de Preparar

Massa:

Bata as claras em neve e reserve. Numa tigela coloque as gemas, a margarina e o açúcar. Bata até que a mistura fique esbranquiçada. Aos poucos acrescente os ingredientes secos já peneirados anteriormente, alternando com o leite.

Recheio:

Misture tudo e leve ao fogo até obter uma cocadinha mole.

Cobertura:

Coloque o chocolate em pó, o leite condensado e a margarina numa panela e leve ao fogo até que a cobertura solte levemente da panela. Espalhe sobre o bolo e salpique com chocolate granulado.

www.casadecarnesvilapires.com.br