

BOLO DE PRESTÍGIO INVERTIDO

INGREDIENTES

1 xícara de chocolate 50% cacau

1 e 1/2 xícara de açúcar

1 e 1/2 xícara de trigo

1 e 1/2 xícara de óleo

1 e 1/2 potinho de iogurte natural

1 colher de fermento em pó

1 colher de (café) de bicarbonato de sódio

3 ovos

Cobertura

1 leite condensado

2 xícara de leite

1 colher de margarina ou manteiga

1 colher de trigo

300 g de coco ralado (eu uso coco fresco ralado médio)

MODO DE PREPARO

Em uma tigela coloque os ovos, o açúcar e o óleo

Coloque iogurte natural e misture

Coloque o chocolate peneirado com o fermento e o bicarbonato

Numa forma untada e enfarinhada leve a massa para assar por aproximadamente 40 minutos

Leve ao fogo em uma panela o leite condensado, a margarina e o trigo misturado no leite

Adicione o coco ralado e misture para não grudar na panela até que engrosse ou fique com a aparência de um creme

Coloque a cobertura quente em cima do bolo

Fica a seu critério colocar na geladeira ou deixar em temperatura ambiente

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2033-bolo-de-prestigio-invertido.html>