



# BOLO GELADO DE PRESTÍGIO

## Ingredientes

### Massa:

- 3 ovos
- 270 g de açúcar
- 180 ml de óleo
- 90 g de chocolate em pó
- 240 g de Farinha de Trigo Maria Inês
- 240 ml de leite morno
- 50 g de coco seco ralado (1 pacote pequeno)
- 15 g de fermento químico (1 colher de sopa)

### Calda:

- 100 ml de leite de coco (1/2 garrafinha)
- 240 ml de leite

### Recheio:

- 390 g de leite condensado
- 100 g de coco seco ralado
- 100 ml de leite de coco
- 200 g de creme de leite

### Cobertura:

- 360 ml de leite
- 180 g de açúcar
- 90 g de chocolate em pó
- 60 g de manteiga



 [farinhamariaines.com.br](http://farinhamariaines.com.br)

  [farinhadetrigomariaines](https://www.facebook.com/farinhadetrigomariaines)



# BOLO GELADO DE PRESTÍGIO

## Modo de preparo

### Massa:

- 1) Em uma tigela coloque os ovos, o açúcar, o óleo, o chocolate em pó e o coco seco ralado. Mexa até ficar bem homogêneo.
- 2) Acrescente o leite morno e mexa mais um pouco.
- 3) Em seguida comece a acrescentar a farinha de trigo aos poucos enquanto continua mexendo.
- 4) Por último acrescente o fermento químico e mexa.
- 5) Transfira a massa para uma forma de 23 cm x 33 cm untada com manteiga e chocolate em pó.
- 6) Leve ao forno pré-aquecido a 200 °C por cerca de 40 minutos.

### Calda:

- 1) Misture os dois ingredientes em uma jarra e se quiser coloque em uma bisnaga para facilitar.



### Recheio:

- 1) Em uma panela, leve em fogo médio todos os ingredientes, mexendo sempre.
- 2) Quando levantar fervura, cozinhe por mais 3 minutos.
- 3) Deixe esfriar em um outro pote coberto com saco plástico ou plástico filme.

### Cobertura:

- 1) Coloque todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo alto. Mexa até todos os ingredientes incorporarem bem.
- 2) Quando levantar fervura, reduza o fogo e deixe por 10 minutos, mexendo de vez em quando.

### Montagem:

- 1) Desenforme e corte o bolo ao meio.
- 2) Volte uma massa para a assadeira que assou e molhe com metade da calda.
- 3) Espalhe todo o recheio.
- 4) Coloque a outra massa e molhe-a com o restante da calda.
- 5) Tampe e leve para gelar.
- 6) Quando o bolo estiver gelado, coloque a cobertura e decore com o coco seco.