



# RECEITAS DA FIA

## Bolo prestígio gelado

[www.receitasdafia.com/receitas/bolo-prestigio-gelado](http://www.receitasdafia.com/receitas/bolo-prestigio-gelado)

Faça hoje mesmo esse bolo prestígio gelado para festa de aniversário ou para o café da tarde em família. Com certeza, todo mundo vai adorar! Confira a receita.

Bolo prestígio gelado known

 120 min

 12 porções

### Ingredientes

#### MASSA

- 3 ovos inteiros
- 1/2 xícara de (chá) de óleo
- 1 xícara de (chá) de achocolatado em pó.
- 1 xícara de (chá) de leite
- 1 xícara de (chá) de açúcar
- 2 xícaras de (chá) de farinha de trigo
- 1 colher de (sopa) de fermento para bolo
- Coco ralado a gosto

#### CALDA PARA MOLHAR

- 1 vidro de leite de coco
- A mesma medida de leite integral
- 3 colheres de (sopa) de açúcar

#### RECHEIO

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de (sopa) de margarina ou manteiga
- 1 pacote ou 100 gramas de coco ralado

#### COBERTURA

- 3 colheres de (sopa) de margarina ou manteiga
- 8 colheres de (sopa) de açúcar
- 2 colheres de (sopa) de achocolatado em pó
- 2 xícaras de (chá) de leite

## Modo de Preparo

### MASSA

1. No liquidificador bata os ovos, o óleo e o leite, até que a mistura fique esbranquiçada. Reserve.
2. Em uma bacia, misture o açúcar, o trigo peneirado, o fermento, o chocolate e o coco ralado a gosto.
3. Junte à mistura do liquidificador, pouco a pouco, mexa até que a massa fique consistente.
4. Unte uma forma e despeje a massa.
5. Leve ao forno para assar por 30 a 40 minutos, ou até que ao enfiar um palito ele saia limpo.
6. Deixe esfriar, corte ao meio e reserve.

### CALDA PARA MOLHAR O BOLO

1. Misture todos os ingredientes e regue o bolo.

### RECHEIO

1. Leve tudo ao fogo até desgrudar do fundo da panela, mas não deixe muito consistente.
2. Recheie o bolo.
3. Cubra com a parte de cima, faça uns furos com o garfo e regue com a calda.

### COBERTURA

1. Misture os ingredientes e leve ao fogo até engrossar.
2. Cubra o bolo.
3. Leve para gelar.