



# RECEITAS DA FIA

## Delícia de Prestígio

[www.receitasdafia.com/receitas/delicia-de-prestigio](http://www.receitasdafia.com/receitas/delicia-de-prestigio)

Desperte a alegria da criançada com um incrível bolo Prestígio! Esta receita é um convite irresistível para um mundo de sabores que certamente encantará os pequenos.

Delícia de Prestígio

 90 min

 10 porções

### Ingredientes

#### MASSA

- 1 xícara de chá de [leite](#)
- 2 xícaras de chá de [farinha de trigo](#)
- 3 [ovos](#) grandes
- 1 xícara de chá de cacau em pó (ou [chocolate em pó](#))
- 1 colher de sopa de fermento químico em pó
- 100 g de manteiga sem sal
- 2 xícaras de chá de açúcar
- Coco em flocos para finalizar

#### RECHEIO

- 2 latas de [leite condensado](#)
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 150 g de [coco ralado](#) ou em flocos

#### COBERTURA

- 2 latas de leite condensado
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 4 colheres de sopa de [cacau em pó](#)

## Modo de Preparo

### RECHEIO

1. Em uma panela, coloque o leite condensado, a manteiga e o coco seco ralado ou em flocos. Misture bem.
2. Leve a panela ao fogo médio e mexa sem parar até que a mistura solte do fundo e ganhe consistência.
3. Desligue o fogo, transfira o recheio para um recipiente e deixe esfriar. Reserve.

### COBERTURA

1. Em outra panela, coloque o leite condensado, a manteiga e o cacau em pó. Misture bem.
2. Leve ao fogo médio e mexa continuamente até que a cobertura ganhe consistência e desgrude do fundo da panela.
3. Desligue o fogo, transfira a cobertura para um recipiente e deixe esfriar. Reserve.

### MASSA

1. Pré-aqueça o forno a 180°C.
2. Em uma tigela, misture a farinha de trigo, o cacau em pó e o fermento.
3. Em outra tigela, bata a manteiga e o açúcar até obter uma mistura cremosa.
4. Adicione os ovos, um de cada vez, batendo bem após cada adição.
5. Alternadamente, adicione a mistura de farinha e o leite à massa, começando e terminando com a farinha.
6. Transfira a massa para uma forma untada e enfarinhada e leve ao forno por aproximadamente 40 minutos, ou até que esteja assado e firme ao toque.
7. Retire o bolo do forno, espere esfriar e desenforme.
8. Corte o bolo ao meio, recheie com a mistura de coco e cubra com a cobertura de chocolate.
9. Finalize salpicando coco seco em flocos por cima da cobertura.
10. Sirva seu delicioso bolo Prestígio e aproveite!