BOLO PRESTÍGIO

RENDIMENTO:
1 bolo de 15cm de diâmetro



INGREDIENTES:
MASSA DE CHOCOLATE

80g açúcar mascavo
55g cacau
235g água
150g manteiga
150g ovos
240g farinha de trigo
180g açúcar refinado
6g fermento químico em pó
4g bicarbonato de sódio

RECHEIO
COCADA

1 lata de leite condensado
200g leite de coco
50g creme de leite
100g coco



MODO DE PREPARO:

MASSA DE CHOCOLATE

Leve a água, manteiga, cacau e açúcar mascavo ao fogo, e deixe somente até a manteiga derreter e o cacau se dissolver por completo.

Misture os ovos com o açúcar refinado, em seguida a mistura de água, em seguida os secos.

Distribua em 2 ou 3 assadeiras de 15 cm de diâmetro, e leve ao forno pré aquecido por 35 minutos, ou até que espete com um palito e ele saia 100% limpo.

COCADA

Leve todos os ingredientes ao fogo e mexa até o ponto ensinado em aula.