

Bolo número 9 - Prestígio

12 porções



Fácil de preparar

up to 40 Min.

**Ingredientes:****Utensílios:**

Forma de furo central pequena
17 cm
Forma para bolo inglês pequena
20
Carrinhos

Ingredientes Massa:

1 sachê de Bolo de Coco Dr.
Oetker
2 unidades de Ovos
1 xícara chá de Leite (150 ml)
4 colheres sopa de Margarina
(80g)

Ingredientes Cobertura:

3 colheres sopa de Chocolate em
Pó Dr. Oetker
1 caixa de Creme de Leite
1 colher sopa de Margarina
1 lata de Leite Condensado

Ingredientes Decoração:

1 pacote de Coco Ralado
Dr. Oetker

Modo de preparo:

Massa: Misture os ingredientes da massa e bata na batedeira por 4 minutos. Distribua 2 xícaras de massa em cada forma, untada e enfarinhada e leve para assar, em forno preaquecido entre 180-210°C, por 30-35 minutos ou até dourar. Retire do forno e desenforme morno, com cuidado.

Cobertura: Coloque em uma panela os ingredientes da cobertura e leve ao fogo baixo. Mexa com uma colher e assim que desgrudar do fundo da panela, desligue. Retire do fogo e reserve até amornar.

Montagem: Remova o topo de ambos os bolos para obter uma superfície reta e inverta a base com o topo. Corte o bolo conforme a foto. Escolha uma base firme para montar e servir o bolo, espalhe a cobertura e reserve um pouco para a finalização. Decore com o Coco Ralado **Dr. Oetker**, deixando uma margem sem cobrir. Faça pequenas marcas espalhando a cobertura reservada, com o auxílio de um saquinho resistente.

