BOLO DE COOKIES EM CREME

INGREDIENTES

MASSA

2 ovos

1 xícara de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de açúcar (a gosto)

1 colher (sopa) de fermento

1 barra de chocolate sabor cookies em creme 90 g

1 caixa de creme de leite

COBERTURA

100 ml de creme de leite

1 barra de chocolate sabor cookies em creme 90 g

MODO DE PREPARO

MASSA

Coloque em uma panela o creme de leite e a barra de chocolate.

Leve ao fogo até iniciar o derretimento da barra.

Desligue o fogo e continue mexendo até a barra derreter completamente. Deixe esfriar e reserve. Em uma tigela, bata ligeiramente com o fouet os 2 ovos, adicione a mistura reservada, o trigo e o fermento peneirados e o açúcar.

Bata com o fouet até misturar bem os ingredientes.

Transfira para uma forma untada e enfarinhada e leve ao forno a aproximadamente 190° C por 35 minutos mais ou menos (a depender do seu forno e do tamanho da sua forma).

COBERTURA

Derreter o chocolate com o creme de leite da mesma forma que foi feito para a massa.

Sugestão: colocar pedacinhos picados de chocolate meio amargo sobre a massa antes de assar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13318-bolo-de-cookies-em-creme.html