BOLO MOUSSE BRIGADEIRO

INGREDIENTES

1 pacote de massa de bolo pronta

3 ovos

240 ml de leite gelado

3 colheres (sopa) de manteiga ou margarina

2 barras de chocolate ao leite

2 caixas de creme de leite

MODO DE PREPARO

Na batedeira misture a massa do bolo, os ovos, o leite e a manteiga.

Bata por 5 minutos em velocidade alta.

Unte a forma e preaqueça o forno a 270° C.

Deixe assar por 40 minutos.

Em um recipiente, quebre a barra de chocolate e derreta no microondas.

Adicione o creme de leite e misture, até formar uma calda cremosa.

Após assado, passe a linha no bolo em metades iguais.

Adicione metade do creme derretido como recheio.

Coloque a outra metade por cima como calda.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15026-bolo-mousse-brigadeiro.html