

BOLO GELADO DE BRIGADEIRO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 xícara (chá) de água quente
1 pitada de sal
1 xícara (chá) de achocolatado em pó
1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
3 ovos

CALDA:

Calda: 1 e 1/2 copo (americano) de leite
1/2 lata de leite condensado
3 colheres (sopa) de achocolatado

COBERTURA:

Cobertura: 1 colher (sopa) de manteiga
1 e 1/2 lata de leite condensado
3 colheres (sopa) de achocolatado
1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata os ovos com o açúcar, manteiga, achocolatado, farinha, sal, e depois adicione a água quente aos poucos, e vá mexendo.

Por último, adicione o fermento em pó e mexa delicadamente.

Em seguida, leve para assar em forno preaquecido a temperatura média por 40 minutos.

CALDA:

Calda: Bata tudo no liquidificador e despeje sobre o bolo que deve ser todo furado antes, ficando bem molhadinho mesmo.

COBERTURA:

Cobertura: Em uma panela, coloque a manteiga, o leite condensado e o achocolatado, e mexa até desprender do fundo.

Assim que desligar, coloque o creme de leite, mexa bem e cubra o bolo.

Decore a gosto e mantenha coberto com papel alumínio na geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15788-bolo-gelado-de-brigadeiro.html>