

BOLO DE TRAVESSA DE BRIGADEIRO E LEITE NINHO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos
1 xícara de leite
2 xícara de farinha
1 xícara de açúcar
1 xícara de achocolatado em pó
1/2 xícara de óleo
1 colher de fermento em pó

RECHEIO DE LEITE NINHO:

Recheio de leite ninho: 1 lata de leite condensado
4 colheres de leite ninho
1 colher de manteiga
1 creme de leite

RECHEIO DE BRIGADEIRO:

Recheio de brigadeiro: 1 lata de leite condensado
3 colheres de achocolatado em pó
1 colher de manteiga
1 creme de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata todos os ingredientes (ovo, leite, farinha, açúcar, achocolatado). Coloque o fermento em pó por último e mexa com a colher.
Unta uma forma com manteiga e farinha; coloque para assar por uns 40 minutos.

RECHEIO DE LEITE NINHO:

Recheio de leite ninho: Coloque o leite condensado, a manteiga e o leite ninho em uma panela. Em fogo médio, fique mexendo até dar o ponto de desgrudar do fundo da panela. Por último, desligue o fogo e misture o creme de leite.

RECHEIO DE BRIGADEIRO:

Recheio de brigadeiro: Coloque o leite condensado, a manteiga e o achocolatado em uma panela. Em fogo médio, fique mexendo até dar o ponto de desgrudar do fundo da panela. Por último, desligue o fogo e misture o creme de leite.

MONTAGEM:

Montagem: Esfarele todo o bolo e reserve

Em um recipiente, coloque uma parte do bolo esfarelado, molhe a massa com leite e coloque todo o brigadeiro.

Em seguida coloque a outra parte de bolo esfarelado, molhe com leite e coloque o recheio de leite ninho

Jogue um pouco de leite ninho em cima para decorar e coloque na geladeira por 2 horas.

Está pronto para servir!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18016-bolo-de-travessa-de-brigadeiro-e-leite-ninho.html>