

BOLO DE BRIGADEIRO NA FORMA

INGREDIENTES

- 2 ovos inteiros
- 1 xícara de achocolatado em pó
- 1 xícara de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo com fermento
- 1 xícara de água
- 1 xícara de óleo ou 1/3 xícara de manteiga derretida
- 1 colher (sopa) de fermento

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque a água e o óleo (ou manteiga) e deixe ferver.

Enquanto ferve, faça a massa.

Em outro recipiente coloque os ovos, o achocolatado, o açúcar e misture.

Adicione a farinha, o fermento e a água com óleo (ou manteiga) fervidos, misture tudo até ter uma massa homogênea.

Unte uma forma retangular com manteiga e farinha e despeje a massa na forma.

Com o forno preaquecido a 220º C- 250º C, coloque a forma e deixe assar por 15-20 minutos.

Faça o teste do garfo, se sair limpo já está pronto, senão, deixe mais um pouco até achar que está bom (olhe de vez em quando para não queimar).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24129-bolo-de-brigadeiro-na-forma.html>