

BOLO BRIGADEIRÃO DA LAILA(SEM FARINHA DE TRIGOL

INGREDIENTES

6 ovos

6 colheres de açúcar

6 colheres de nescau

1 colher de amido de milho(maisena) bem cheia

1 pacote de coco ralado (pequeno)

1 colher de manteiga

1 colher de fermento

Recheio

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

6 colheres de nescau

1 colher de manteiga

MODO DE PREPARO

Massa: primeiro bata no liquidificador os ovos e o açúcar. Depois acrescente o resto dos ingredientes e bata bem.

Em uma forma média já untada você despeja a massa que bateu no liquidificador e leve ao forno pré-aquecido por 40 minutos ou até perceber que a massa já está assada.

Recheio : despeje todos os ingredientes em uma panela e depois leve ao fogo médio, faça um brigadeiro mole (tipo ganache) e cubra o bolo.

Para decorar você pode jogar granulado branco com o escuro por cima do recheio. Fica divino!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24396-bolo-brigadeirao-da-lailasem-farinha-de-trigol.html>