

BOLO FEIO

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo:4 ovos

1 e 1/2 copos de açúcar

1/2 colher de sopa de manteiga

2 copos de trigo

2/3 de um copo de leite

1 copo de achocolatado em pó

1 colher de fermento em pó

COBERTURA:

Cobertura:1 lata de leite condensado

1 colherinha de chá de manteiga

2/3 de um copo de achocolatado em pó

1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo:Bata os ovos, o açúcar e a manteiga, até misturar tudo.

Adicione a farinha de trigo e vá adicionando o leite, até conseguir consistência de massa de bolo.

Adicione o achocolatado, bata para misturar e coloque o fermento em pó.

Unte uma forma com farinha e coloque para assar por cerca de 30 minutos a 180°C a 210°C.

COBERTURA:

Cobertura:Coloque numa panela, a manteiga, o leite condensado e o achocolatado.

Mexa para misturar tudo, em fogo baixo.

Depois, adicione o creme de leite e continue mexendo, até adquirir consistência suficiente para passar na lateral do bolo sem escorrer, geralmente isso leva o mesmo tempo do bolo assar.

Depois de desenformar o bolo, cubra tudo com o brigadeiro e pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaseisrapidas.com.br/receita/27184-bolo-feio.html>