

# BOLO DE OREO COM COBERTURA DE LEITE EM PÓ

## INGREDIENTES

Bolo:

3/4 de xícara de óleo de soja  
1 colher de fermento em pó  
1 xícara de chocolate em pó  
1 xícara de leite  
2 ovos  
20 bolachas Oreo trituradas sem recheio  
2 xícaras de açúcar  
3 xícaras de farinha de trigo

Brigadeiro de leite Ninho:

3 latas de leite condensado  
1 lata de creme de leite  
2 colheres de manteiga  
8 colheres de leite em pó

## MODO DE PREPARO

Bolo:

Em uma tigela coloque todos os ingredientes secos (chocolate, açúcar, fermento, farinha e a bolacha triturada).

Misture e vá acrescentando, aos poucos, o restante dos ingredientes (leite, óleo e ovos).

Misture bem até formar uma massa homogênea.

Leve ao forno preaquecido e asse por cerca de 25 minutos ou até dourar.

Deixe esfriar e reserve.

Brigadeiro de leite em pó:

Colocar todos os ingredientes em uma panela e levar ao fogo por 17 minutos, mexendo sem parar.

Tire da panela, deixe esfriar e cubra o bolo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28511-bolo-de-oreo-com-cobertura-de-leite-em-po.html>