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 leiteem 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.

©2025 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