

BOLO FORMIGUEIRO DE CENOURA DA ABIMA

INGREDIENTES

1 embalagem de mistura para bolo sabor cenoura

50 gramas de coco seco ralado

50 gramas de chocolate granulado ou chocolate em barra bem picado.

Brigadeiro cobertura

1 lata de leite condensado

2 colheres das de sopa de cacau em pó, peneirado

4 colheres das de sopa de achocolatado

200 gramas de creme de leite UHT

100 gramas de manteiga sem sal

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo:Prepare o bolo conforme instruções do fabricante e misture delicadamente o coco e o chocolate à massa antes de assar.

Leve para assar em forma de sua preferência, untada e enfarinhada.

BRIGADEIRO COBERTURA:

Brigadeiro cobertura:Misture bem o leite condensado com o cacau, o achocolatado e o creme de leite. Leve ao fogo mexendo constantemente até obter um brigadeiro cremoso. Desligue o fogo, acrescente a manteiga e misture bem. Utilize na montagem.

MONTAGEM DO BOLO:

Montagem do bolo:Desenforme o bolo morno e cubra com o brigadeiro.

Decore a gosto.

DICA:

Dica:Prepare esta receita em forminhas para cupcake, o rendimento será de aproximadamente 12 cupcakes.

O ponto do brigadeiro para cobertura de cupcakes deverá ser um pouco mais firme que a cobertura para o bolo.

BRIGADEIRO COBERTURA PARA CUPCAKE:

Brigadeiro cobertura para cupcake:Misture bem o leite condensado com o cacau, o achocolatado e o creme de leite. Leve ao fogo mexendo constantemente até obter um brigadeiro firme. Desligue o fogo, acrescente a

manteiga e misture bem. Utilize na montagem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/30611-bolo-formigueiro-de-cenoura-da-abima.html>