

BOLO FORMIGUEIRO DIFERENTE

INGREDIENTES

CALDA:

Calda:1 lata de leite condensado

2 colheres de manteiga

5 colheres de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

Numa batedeira bata os ovos, o óleo, o açúcar e a manteiga.

Depois de fazer a pasta cremosa acrescente a farinha e depois o leite e bata até fazer bolhas na massa.

Acrescente o fermento e bata mais um pouco, coloque o coco e o granulado e mexa com a colher para espalhar na massa toda.

Coloque numa assadeira e leve ao forno preaquecido por 35 minutos ou até que o palito saia limpo, enquanto isso prepare a calda de brigadeiro. Misture em uma panela fora do fogo o leite condensado, a manteiga e o chocolate em pó.

Leve ao fogo e mexa sem parar até engrossar (não deixe chegar ao ponto de brigadeiro, desligue antes).

Retire o bolo do forno e, quando frio, faça vários furos nele e despeje a calda.

Está pronto para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31018-bolo-formigueiro-diferente.html>