

BOLO DE CHOCOLATE CREMOSO COM BRIGADEIRO DE CREME DE AVELÃ

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 potinho pequeno de creme de avelã
- 1 colher de sopa de margarina
- 4 colheres rasas de achocolatado
- 1 pacote de bolo tipo Pullman de chocolate
- 1/2 xícara de leite integral
- Granulado, bombom picado ou confeito de sua preferência para decorar
- 1 forma ou marinex para a montagem do bolo (pequeno)

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem:Faça como um pavê, coloque uma camada de bolo, regue com o leite reservado e por cima uma camada de brigadeiro.

Siga a ordem até acabar.

Para finalizar confeito com granulado, bombom ou o confeito de sua preferência.

Não precisa gelar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

[https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31090-bolo-de-chocolate-cremoso-com-brigadeiro-de-creme-de-avela.h
tml](https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31090-bolo-de-chocolate-cremoso-com-brigadeiro-de-creme-de-avela.html)