BOLO DELÍCIA BRIGADEIRO E BEIJINHO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 ovos

2 xícaras de açúcar

2 colheres de manteiga

2 xícaras de trigo

1 xícara de leite

2 colheres de chocolate em pó

1 colher(sopa) de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite condensado

1/2 lata de leite

1 colher de manteiga

100 g de coco ralado

COBERTURA:

Cobertura:1 lata de leite condensado

1/2 lata de leite

3 colheres de chocolate em pó

1 colher de manteiga

leite para umedecer o bolo

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata as claras em neve e adicione as gemas sem parar de bater.

Vá colocando o açúcar e a manteiga, bata até ficar um creme.

Vá adicionando o trigo, o leite e o chocolate em pó aos poucos e não pare de bater.

Quando estiver tudo bem misturado desligue a batedeira e coloque o fermento, misture sem bater.

Coloque essa massa em uma forma untada e enfarinhada de 25 cm e asse por aproximadamente 40 minutos em forno a 180ºC.

Enquanto assa faça o recheio e cobertura.

RECHEIO:

Recheio:Leve tudo ao fogo mexendo sempre até dar um ponto de mingau grosso, reserve.

COBERTURA:

Cobertura:Leve tudo ao fogo também até que desgrude da panela e reserve.

Quando o bolo estiver frio parta ao meio com um barbante.

Umedeça com o leite ambas as partes, recheie e cubra.

Jogue os confeitos em cima e bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31257-bolo-delicia-brigadeiro-e-beijinho.html