

BOLO BRIGADEIRO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 copo americano de farinha de trigo com fermento

1 copo americano de leite de vaca

1 copo americano de chocolate em pó

1 copo americano de açúcar

2 ovos

2 colheres de sopa de margarina sem sal

margarina a gosto para untar a forma

RECHEIO:

Recheio: 1 caixa de leite condensado

1 sachê coco ralado

COBERTURA:

Cobertura: 1 caixa de leite condensado

1 copo americano de chocolate em pó

1 colher de chá de margarina

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata as gemas, a margarina e o açúcar até formar um creme homogêneo.

Em seguida acrescente o chocolate em pó, o leite e a farinha de trigo e bata bem.

Por último, batas as claras em neve e acrescente à massa delicadamente, colocando-a na forma untada com margarina.

RECHEIO:

Recheio: Misture o leite condensado e o coco ralado em uma panela e leve-o ao fogo baixo até formar um creme homogêneo.

Em seguida reserve-o e coloque para gelar.

COBERTURA:

Cobertura: Misture todos os ingredientes da cobertura, levando-os ao fogo baixo até formar um creme homogêneo. Em seguida reserve-o e coloque para gelar.

MONTAGEM:

Montagem: Corte o bolo em duas partes (no meio).

Coloque todo o recheio na primeira parte do bolo (base).

Em seguida cubra o recheio com a parte superior do bolo.

E por último cubra todo o bolo com a cobertura de chocolate.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34509-bolo-brigadeiro.html>