

# BOLO DE NEGRESCO

## INGREDIENTES

### COBERTURA:

Cobertura:2 pacotes de bolacha negresco

2 latas de leite condensado

2 colheres de manteiga

## MODO DE PREPARO

### BOLO:

Bolo:Na batedeira, bata a margarina com o açúcar ate formar uma espécie de farofa.

Em seguida adicione os ovos e bata até a mistura ficar homogênea.

Adicione a farinha e em seguida o leite e o achocolatado.

Quando formar uma massa homogênea adicione o fermento e leve ao forno baixo (180°C) por 45 minutos.

### RECHEIO:

Recheio: Derreta o recheio da bolacha em banho-maria.

Misture com uma colher (sopa) manteiga e com uma lata de leite condensado até ficar em formato de brigadeiro.

Quando estiver pronto, adicione um pouco da bolacha triturada (a gosto) e misture.

### COBERTURA:

Cobertura:Pegue a outra lata de leite condensado e misture com uma colher de manteiga até formar um brigadeiro.

### MONTAGEM:

Montagem: Desenforme o bolo e o corte horizontalmente no meio.

Cubra o meio com o recheio feito da bolacha.

Cubra o bolo com o brigadeiro branco e jogue por cima toda a bolacha triturada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34714-bolo-de-negresco.html>