

BOLO SORVETE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

3 ovos
300 g de açúcar
3 colheres de manteiga
3 xícaras de farinha de trigo
200 ml de leite
2 colheres de sobremesa de fermento
Nescau (a gosto)
1 lata de leite condensado
6 latas de creme de leite

MODO DE PREPARO

Em uma batedeira coloque os ovos, manteiga e açúcar, bata até ficar bem claro.
Coloque a farinha aos poucos, leite e nescau a gosto.
Por último coloque o fermento e bata bem devagar.
Unte uma forma de sua escolha de até 40 cm (redonda ou quadrada).
Coloque no forno por mais ou menos 45 minutos.
Enquanto o bolo está no forno, em uma panela coloque o leite condensado e 5 colheres de nescau.
Faça um brigadeiro bem consistente.
O brigadeiro ainda quente coloque os cremes de leite e misture bem.
Com o bolo ainda quente, pegue uma faca e fure o bolo todo, com furos grandes.
Coloque todo o brigadeiro em cima do bolo.
Coloque no congelador por pelo menos 2 horas e 30 minutos.
E pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36810-bolo-sorvete-de-chocolate.html>