

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.

Faço 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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