

# BOLO DE BRIGADEIRO COM MORANGO

## INGREDIENTES

### RECHEIO:

Recheio: 2 latas de leite condensado

4 colheres de sopa de margarina

6 colheres de sopa de chocolate em pó

200 g de morangos picados

Reserve alguns morangos para decorar o bolo.

## MODO DE PREPARO

Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Ainda na batedeira, em outra tigela, bata as gemas, a margarina e o açúcar até ficar cremoso. Adicione a farinha, o chocolate e o leite alternadamente, batendo até formar uma massa. Misture o fermento com uma colher.

Despeje a massa em uma forma de 30 cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos.

Em uma panela, leve ao fogo médio o leite condensado, a margarina e o chocolate, mexendo até formar um brigadeiro mole.

Divida em duas partes, deixe esfriar e misture os morangos em uma delas.

Desenforme o bolo depois de frio, corte ao meio, espalhe o recheio de morangos e cubra com o brigadeiro restante. Decore com o granulado, brigadeiros, os morangos reservados e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40147-bolo-de-brigadeiro-com-morango.html>