

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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