TORTA DE BRIGADEIRO COM HERSHEY’S MAIS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 xícara de farinha de trigo

1 xícara de margarina

1 colher (chá) de fermento

1/2 caixa de creme de leite

PARA O RECHEIO:

Para o Recheio: 2 latas de leite condensado

1 xícara de achocolatado em pó

2 colheres (sopa) margarina

PARA COBERTURA:

Para cobertura:1 Pacote de Hershey's Mais (tipo Bis)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Misture a farinha, margarina e o creme de leite e mexa até desgrudar da mão, depois coloque o fermento, leve para descansar na geladeira por 15 minutos.

Depois abra em um pirex e coloque para assar em forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 20 minutos ou até dourar.

PARA O RECHEIO:

Para o Recheio:Em uma panela misture todos os ingredientes e mexa até dar o ponto de brigadeiro de colher. (até desgrudar da panela).

PARA A COBERTURA:

Para a cobertura:Triture 1 caixa de Hershey's Mais.

Jogue o brigadeiro dentro do pirex com a massa já assada e decore com o Hershey's Mais, leve à geladeira por 20 minutos e depois é só servir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42332-torta-de-brigadeiro-com-hersheys-mais.html