DELÍCIA DE AMANDITA

INGREDIENTES

BOLO DE CHOCOLATE (OU A SUA RECEITA DE COSTUME):

Bolo de chocolate (ou a sua receita de costume):3 copos de trigo

2 copos de açúcar

1 copo de chocolate em pó

1 copo de óleo

3 ovos

1 copo de água quente

1 colher de sopa de fermento em pó

BRIGADEIRO:

Brigadeiro:1 lata/caixa de leite condesado

1/2 caixa de creme de leite

2 colheres de cacau em pó

2 colheres de margarina

MODO DE PREPARO

BOLO DE CHOCOLATE:

Bolo de chocolate:Em uma tigela misturar o açúcar e o chocolate em pó.

Em seguida misturar as gemas.

Aos poucos acrescentar a água e o trigo.

Em seguida juntar o fermento e por fim juntar as claras em neve.

Despejar numa forma retangular e untada e colocar para assar por aproximadamente 40 minutos.

Desenformar e dividir o bolo em dois.

CHANTILLY:

Chantilly:Preparar conforme as instruções da caixa e deixar na geladeira.

BRIGADEIRO:

Brigadeiro:Leve ao fogo brando mexendo sempre o leite condensado, cacau e a manteiga e mexa até obter um brigadeiro mole. Desligue o fogo e misture meia caixa de creme de leite.

Picar as amanditas em 4 partes.

MONTAGEM:

Montagem:Montar em um refratário grande: 1 camada de bolo, 1 camada de sorvete, brigadeiro, bolo, sorvete , brigadeiro.

Coloque as amanditas por cima e decore com chantilly.

Leve ao freezer e sirva gelada.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42642-delicia-de-amandita.html