

BOLO FORMIGUEIRO DE LIQUIDIFICADOR COM COBERTURA DE BRIGADEIRO

INGREDIENTES

2 ovos
1/2 copo de óleo (100 ml)
1/2 copo de leite (100 ml)
2 xícaras de açúcar
3 xícaras de farinha de trigo
50 g de coco ralado úmido
100 g de chocolate granulado
1 lata de leite condensado
Achocolatado
1 colher de chá de fermento

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Unte uma forma com manteiga e farinha, reserve.

Coloque no liquidificador os ovos, o leite e o óleo por uns 2 a 3 minutos, reserve.

Misture (a mão) o açúcar, a farinha, o coco ralado e o granulado.

Depois junte o que batemos no liquidificador e o que batemos a mão e mexa até ficar uma massa homogênea.

Coloque na forma e leve ao forno médio, preaquecido, por uns 40 minutos ou até dourar.

COBERTURA:

Cobertura: Misture o leite condensado ao nescau e faça um brigadeiro simples.

Despeje com cuidado em cima do bolo pronto, espere esfriar, e está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43510-bolo-formigueiro-de-liquidificador-com-cobertura-de-brigadeiro.html>