

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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