

MISTURINHA BOLO, NUTELLA E PEANUT BUTTER

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo: 8 colheres de sopa de farinha de trigo

3 colheres de sopa de chocolate em pó

1/4 xícara de leite

8 colheres de sopa de açúcar

1 colher de chá de fermento

2 ovos

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo: Bata as claras em neve, adicione as gemas e o açúcar, bata de novo.

Adicione a farinha, o chocolate, leite e o fermento, bata de novo.

Unte uma forma pequena, e asse a massa por 20 minutos em forno médio.

Deixe esfriar.

BRIGADEIRO DE NUTELLA:

Brigadeiro de nutella: Em uma panela misture 1 lata de leite condensado e 1 colher de margarina.

Mexa até ver o fundo da panela, como no brigadeiro.

Desligue o fogo e adicione a nutella.

Deixe esfriar.

BRIGADEIRO PEANUT BUTTER:

Brigadeiro peanut butter: Em uma panela misture 1 lata de leite condensado e 1 colher de margarina.

Mexa até ver o fundo da panela, como no brigadeiro.

Desligue o fogo e adicione o peanut butter.

Deixe esfriar.

A MISTURA:

A mistura: Em uma vasilha grande e funda, despedace o bolo, adicione o brigadeiro de nutella e o de peanut butter.

Misture tudo com uma colher de pau.

Coloque em potes pequenos e individuais e leve à geladeira até ficar gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44486-misturinha-bolo-nutella-e-peanut-butter.html>