

TORTA DE BRIGADEIRO COM MORANGO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

5 colheres de nescau

2 colheres de margarina

1 e 1/2 xícaras de chá de morangos limpos picados

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Coloque o leite condensado, margarina e nescau em uma panela em fogo médio, mexendo sempre, até começar a desgrudar da panela.

Retire do fogo acrescente o creme de leite e deixe na geladeira.

MASSA:

Massa: No liquidificador coloque os ovos, óleo, água morna e o açúcar, bata por 2 minutos

Peneire os ingredientes secos juntos, menos o fermento

Bata no liquidificador, acrescente os secos com uma colher, por último o fermento para uma batida rápida, apenas para misturar

Despeje em uma forma untada e enfarinhada, leve para assar até enfiar um palito e sair seco, deixe esfriar corte em dois

Recheie com a metade do brigadeiro e despeje 1 xícara dos morangos, coloque a outra parte do bolo, cubra com o brigadeiro restante

Decore com os morangos e se preferir raspas de chocolate, leve para gelar, fica muito bom de um dia para o outro.

Boa sorte!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidass.com.br/receita/45564-torta-de-brigadeiro-com-morango.html>