

BOLO DE BRIGADEIRO COM M&M'S

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo:3 xícaras de farinha de trigo (peneirada)

2 xícaras de açúcar

4 colheres (sopa) de margarina

1 xícara de leite

1 colher (sopa) de fermento para bolo

3 ovos (claras e gemas separadas)

5 colheres(sopa) de chocolate em pó

ou você pode fazer com aquelas massas de saquinho

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura:1 lata de leite condensado

2 colher (sopa) de margarina

3 colheres (sopa) de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo:Bata as claras em neve com 1 pitada de sal, reserve.

Bata as gemas com o açúcar e a manteiga até formar um creme claro e fofo.

Coloque a farinha de trigo, o leite e bata até formar uma mistura homogênea.

Acrescente o fermento e misture com uma colher.

Coloque as claras em neve, misturando delicadamente, para que as claras não abaixem seu volume.

Coloque em uma forma untada e polvilhada com farinha de trigo.

Leve para assar em forno médio, pré-aquecido, por cerca de 45 minutos, ou até que ao enfiar um palito o mesmo saia limpo.

Recheio:

Coloque na panela o leite condensado e a margarina e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até soltar do fundo da panela

Com o fogo aceso , acrescente o chocolate em pó e misture até ficar grosso .

Desenforme o bolo morno/frio e recheie.

Cubra o bolo com a cobertura desejada comprada ou caseira.

Decore com granulado e M&M's.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/45837-bolo-de-brigadeiro-com-mms.html>