

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 colheres (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 abaiquem 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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