

BOLO FACIL DE BRIGADEIRO

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 1 e 1/2 copo de leite (eu uso leite integral)

1/2 lata de leite condensado

3 colheres (sopa) de chocolate em pó (eu uso Nescau)

COBERTURA:

Cobertura: 1 e 1/2 lata de leite condensado

1 colher (sopa) de margarina (eu uso Dorigina sem sal)

3 colheres (sopa) de chocolate em pó (eu uso Nescau)

1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata as claras em neve, vái adicionando uma em uma gema de ovo sem desligar a batedeira, bata bem.

Depois adicione o açúcar, farinha, chocolate em pó e no leite quente misture a margarina para derreter e também adicione para bater juntos com os outros ingredientes e por último o fermento em pó.

Forma untada com margarina e farinha de trigo. Forno preaquecido com temperatura 180°C, asse por 40 minutos.

CALDA:

Calda: Bata tudo no liquidificador e despeje sobre o bolo que deve ser furado antes. Fica bem molhadinho.

COBERTURA:

Cobertura: Numa panela coloque a margarina, o leite condensado e o chocolate em pó, mexa até desprender do fundo da panela, desligue e coloque o creme de leite, mexa bem e cubra o bolo.

Leve à geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46053-bolo-facil-de-brigadeiro.html>