

COBERTURA E RECHEIO DE BRIGADEIRO PARA BOLOS DA KATHY

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite com soro
- 2 colheres de manteiga ou margarina
- 3 colheres de achocolato em pó

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela, o leite condensado, a manteiga e o achocolato em pó.

Leve em fogo médio, mexendo até que forme uma calda mais consistente e se desgrude do lado da panela.

Não precisa deixar ferver.

Continue mexendo e desligue o fogo.

Acrescente o creme de leite com cuidado e mexa até sumir totalmente o branco.

Pode se usar quente porque é melhor para manusear.

Faça furinhos no bolo com um garfo para que o recheio entre para o bolo e no final faça a mesma coisa com a cobertura.

Se desejar coloque granulado ou coco ralado por cima fica uma delícia.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46108-cobertura-e-recheio-de-brigadeiro-para-bolos-da-kathy.html>