TORTA DE BRIGADEIRO, MORANGO E PRESTÍGIO

INGREDIENTES

2 BOLOS NEGA MALUCA:

2 bolos nega maluca:1 xícara de nescau

2 xícaras de açúcar

2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de óleo

2 ovos

1 xícara de água fervente

1 colher de sopa de pó Royal

1 xícara de água fervendo

1 pitada de sal

RECHEIO 1:

Recheio 1:1 caixinha de morango

1 caixinha de leite condensado

3/2 colheres de nescau

1 colher de margarina

RECHEIO 2:

Recheio 2:1 caixinha de morango

1 caixinha de leite condensado

1 saquinho de cocô ralado

1 colher de margarina

RECHEIO 3:

Recheio 3:1 caixinha de leite condensado

1 saquinho de coco ralado

1 colher de margarina

COBERTURA:

Cobertura:1 pote de nutella grande

5 saquinhos de batom de chocolate

MODO DE PREPARO

BOLOS:

Bolos:Use os ingredientes para um bolo de cada vez.

Misture os ingredientes secos depois acrescente os ovos, o óleo e a água fervente, depois coloque uma pitada de sal e por último o pó Royal.

Misture e coloque para assar durante 20 ou 30 minutos (dependendo do forno)

RECHEIO 1:

Recheio 1:Misture a margarina, o nescau e o leite condensado no fogo e quando estiver desgrudando da panela desligue o forno e adicione os morango dê uma misturada, parta um dos bolos e coloque no bolo.

RECHEIO 2:

Recheio 2:Misture a margaria e o leite condensado no fogo quando estiver quase desgrudando da panela adicione o coco e o morango.

RECHEIO 3:

Recheio 3:Misture a margarina, o leite condensado e o coco ralado no fogo, parta o segundo bolo no meio coloque uma parte por cima do recheio 2 e depois adicione o recheio 3.

COBERTURA:

Cobertura:Passe a nutella com uma espátula pequena e depois coloque os batons um a um em volta do bolo, coloque para gelar a aproveite essa delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46405-torta-de-brigadeiro-morango-e-prestigio.html