

# 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 margarina 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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