

BOLO TABULEIRO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 xícaras (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de chocolate em pó
3 xícaras (chá) de trigo
1 colher (chá) de fermento em pó
1 colher (chá) de bicarbonato de sódio
2 ovos ligeiramente batidos
1 xícara (chá) de óleo
2 xícaras (chá) de água fervente

COBERTURA E RECHEIO (BRIGADEIRO):

Cobertura e recheio (brigadeiro):1 lata de leite condensado
3 colheres (sopa) de chocolate em pó
2 colher de margarina sem sal
1 lata de creme de leite sem soro

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Peneirar e misturar bem todos os ingredientes secos e acrescente os ovos, o óleo e a água fervente. Não precisa usar batedeira.

Assar em forno quente, em assadeira untada e enfarinhada, por 35 minutos ou até quando espetar um palito e este sair limpo. Desenformar e cortar o bolo ao meio. Recheie e cubra com o brigadeiro.

COBERTURA E RECHEIO (BRIGADEIRO):

Cobertura e recheio (brigadeiro):Fazer um brigadeiro não muito firme (até soltar do fundo da panela) e acrescentar o creme de leite. Misture ainda no fogo. Reserve.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/47950-bolo-tabuleiro.html>