

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 ingrediente 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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47950-bolo-tabuleiro.html>