A MELHOR TORTA DE BRIGADEIRO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de farinha de trigo

100 g de margarina

1 colher de sopa de fermento

2 colheres e 1/2 de sopa de açúcar

1 ovo

1 pitada de sal

RECHEIO:

Recheio:1 colher de sopa de margarina sem sal

1 lata de leite condensado

7 colheres de sopa de Nescau ou 4 colheres de sopa de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Amasse tudo com as mãos.

Levar à geladeira por uns 30 minutos.

Forre o fundo e os laterais de uma forma com a massa, faça furos com o garfo para não estufar.

Asse por aproximadamente 12 minutos.

Deixe esfriar.

RECHEIO:

Recheio:Coloque em uma panela funda o leite condensado, a margarina e o chocolate em pó.

Cozinhe em fogo médio e mexa sem parar com uma colher de pau.

Cozinhe até que o brigadeiro comece a desgrudar da panela.

Jogue por cima da massa.

Leve para a geladeira e deixe la por 1 hora.

Acrescente chantilly e granulado se preferir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49715-a-melhor-torta-de-brigadeiro.html