BOLO FORMIGUEIRO DE BRIGADEIRO

INGREDIENTES

4 ovos

2 colheres de manteiga cheia

1 garrafa de 200ml de leite de coco

2 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar

1 pacote de chocolante granulado 200 g

1 colher de fermento

1 xícara de coco ralado

MODO DE PREPARO

Bata os ovos, a manteiga e o açúcar até a massa fica homogênea.

Colocar a farinha, o leite de coco e bater mais um pouco.

Com uma colher misture o fermento e depois o chocolate granulado sem bater.

Coloque a massa na forma untada com a manteiga e farinha e leve para assar de 35 a 40 minutos.

Sirva bem morninho com um café bem gostoso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50261-bolo-formigueiro-de-brigadeiro.html