

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 chocolate 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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