

BOLO GELADO BRIGADEIRO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 ovos

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar

2 xícaras (chá) farinha de trigo

1 xícara (chá) de chocolate em pó ou achocolatado

2 colheres de manteiga

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 pitada de sal

1 xícara (chá) de água quente

CALDA:

Calda:1 copo e 1/2 de leite

Meia lata de leite condensado

3 colheres de achocolatado

COBERTURA:

Cobertura:1 lata e meia de leite condensado

1 colher de manteiga

3 colheres de achocolatado

1 caixinha de creme de leite com soro ou sem

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata os ovos com o açúcar, manteiga, achocolatado a farinha, o sal, depois adicione a água quente aos poucos e vá mexendo e por último o fermento em pó. Asse em forno preaquecido com temperatura média por 40 minutos.

CALDA:

Calda:Bata tudo no liquidificador e despeje sobre o bolo que deve ser todo furado antes. Fica bem molhadinho mesmo.

COBERTURA:

Cobertura: Em uma panela coloque a manteiga, o leite condensado e o achocolatado, mexa até desprender do fundo, desligue e coloque o creme de leite, mexa bem e cubra o bolo.

Decore a gosto e mantenha coberto com papel alumínio na geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51138-bolo-gelado-brigadeiro.html>