

BOLO DE BRIGADEIRO E COCA-COLA

INGREDIENTES

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e Cobertura: 2 latas de leite condensado

2 colheres (sopa) de manteiga sem sal

3 colheres (sopa) de chocolate em pó

1/2 xícara de leite (chá)

1 caixinha de creme de leite

1 pacote de granulado

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, ponha o chocolate e a manteiga. Aqueça no micro-ondas por 2 minutos.

Misture com um garfo. Coloque leite quente e deixe descansar por cinco minutos. Em outra tigela, bata os ovos com um garfo. Adicione açúcar, farinha e fermento. Junte o chocolate reservado e misture bem. Coloque a massa em uma assadeira média untada e enfarinhada. Asse ao forno pré aquecido a 200°C por 40 minutos. Desenforme quando esfriar. Reserve. Em uma panela misture o leite condensado, a manteiga, o chocolate em pó e o leite. Leve ao fogo brando e mexa sem parar até desgrudar do fundo da panela. Desligue o fogo e misture o creme de leite. Deixe esfriar. Umedeça as partes do bolo com a Coca-Cola. Recheie com metade do brigadeiro e cubra com o restante. Decore com granulado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54119-bolo-de-brigadeiro-e-coca-cola.html>