BOLO BRANCO COM COBERTURA DE BRIGADEIRO E CHOCOLATE BRANCO

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura:2 colheres de margarina

100 gramas de nescau

1 lata de creme de leite ou caixa

1 lata de leite condensado ou caixa

1 barra de chocolate branco em lasca para colocar por cima do bolo

MODO DE PREPARO

Bata o açúcar com a margarina até ficar um creme, depois coloque as gemas e bata mais um pouco, adicione a farinha alterando com o leite.

Por último as claras em neve, mexa levemente.

Leve ao forno já preaquecido em 180º por 40 minutos.

Faça o brigadeiro e deixe esfriar, coloquee por cima do bolo, já frio, e as raspas de chocolate branco por cima do bolo.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55651-bolo-branco-com-cobertura-de-brigadeiro-e-chocolate-branco.html