

TORTA DE BRIGADEIRO GELADO

INGREDIENTES

1 pacote de 100 g de coco ralado
6 ovos
4 colheres (sopa) de chocolate em pó ou achocolatado
4 colheres (sopa) de açúcar
3 colheres sopa de margarina
1 colher sobremesa de fermento em pó
Recheio: 1 lata de leite condensado
3 colheres sopa de margarina
4 colheres de (sopa) de chocolate em pó ou achocolatado
Granulado para decorar

RECHEIO

1 lata de leite condensado
3 colheres sopa de margarina
4 colheres de (sopa) de chocolate em pó ou achocolatado
Granulado para decorar

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador

Depois, unte uma forma redonda com margarina (apenas, não vai farinha de trigo nem na assadeira e nem no bolo)

Despeje e leve para assar em forno médio por 25 minutos, depois de assado despejar por cima o brigadeiro e decorar com chocolate granulado

Coloque tudo em uma panela e leve ao fogo até começar a desgrudar do fundo da panela, começou a desgrudar marcar mais uns 5 minutos, desligue e despeje no bolo ainda quente

Depois do bolo frio leve

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/5918-torta-de-brigadeiro-gelado.html>