

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

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/6849-torta-de-brigadeiro-gelado.html>