

BOLO DOIS AMORES, MEU BOLO FAVORITO! DELICIOSO!

INGREDIENTES

MASSA:

5 ovos

2 xícaras de açúcar

2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de chocolate em pó

1 colher (sopa) cheia de fermento

1/2 xícara de leite bem quente

1º RECHEIO – BEIJINHO:

1 lata de leite condensado

1 pacote de côco ralado fino

2 gemas

2º RECHEIO – BRIGADEIRO:

1 lata de leite condensado

3 colheres de achocolatado

1 ovo inteiro

MODO DE PREPARO

MASSA:

Bater na batedeira muito bem os ovos inteiros, colocar o açúcar e continuar batendo

Adicionar a farinha, o chocolate e o fermento.

Por último o leite.

Assar em forno médio, pré-aquecido, por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

1º RECHEIO – BEIJINHO:

Misturar tudo e levar ao fogo baixo até aparecer o fundo da panela.

2º RECHEIO – BRIGADEIRO:

Levar ao fogo baixo até engrossar.

MONTAGEM:

Cortar a massa em 2 dois cortes horizontais, dividindo-a em 3 partes, umedecer com refrigerante de limão ou guaraná e rechear.

DICA:

Use o mesmo recheio para fazer a cobertura.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15048-bolo-dois-amores-meu-bolo-favorito-delicioso.html>