

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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