

BOLO DE BRIGADEIRO

INGREDIENTES

Massa

3 ovos

1 xícara de açúcar

1/2 xícara de óleo

1/2 xícara de leite

2 xícaras de farinha de trigo

1/2 xícara de chocolate em pó

1 colher (sopa) de fermento em pó

Recheio

1 lata de leite condensado (395g)

1 caixa de creme de leite (200g)

3 colheres (sopa) de chocolate em pó (usei 35%)

1 colher (sopa) de manteiga

Cobertura

200 ml de chantili de chocolate

Brigadeiros enrolados para decoração

1 lata de leite condensado

3 colheres (sopa) de chocolate em pó (usei 35%)

1 colher de manteiga

chocolate granulado a gosto

MODO DE PREPARO

Massa

Quando triplicar adicione o óleo misturado com o leite

Desligue a batedeira e bata o resto à mão

Bata a farinha com o chocolate em pó (peneirados) delicadamente, até incorporar todo na massa

Por último, adicione o fermento em pó

Unte muito bem uma forma e enfarinhe

Leve ao forno preaquecido a 180º C de 40 a 45 minutos ou até espetar o palito de dente e ele sair limpo

Em uma panela fora do fogo, coloque todos os ingredientes e mexa muito bem

Leve em fogo médio/baixo até engrossar bastante

Transfira para um recipiente, cubra e deixe esfriar

Brigadeiros p/ decoração

Leve em fogo médio/baixo até engrossar e soltar do fundo da panela

Transfira para um prato untado com margarina e deixe esfriar completamente

Enrole eles e passe no granulado

Montagem

Coloque um plástico filme na forma em que assou o bolo

Molhe a primeira parte da massa com uma calda de sua preferência (usei leite com achocolatado)

Coloque todo o recheio já frio por cima da passa e, em seguida, o último disco de massa

Desenforme o bolo em um prato e coloque o chantili batido

Por último, adicione os brigadeiros enrolados

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5082-bolo-de-brigadeiro.html>