

BOLO DE CHOCOLATE COM RECHEIO DE BRIGADEIRO DE LEITE EM PÓ

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 leite condensado

1 colher (sopa) de margarina

4 colheres (sopa) de leite em pó

40 ml creme de leite

1 caixa de morangos

COBERTURA:

Cobertura: 1 pacote de chantilly

100 ml leite bem gelado mesmo

morango para confeitado por cima

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo: Conforme as instruções do fabricante despeje em um recipiente o conteúdo da embalagem.

Acrescente o leite, a margarina e os ovos e bata na batedeira por 5 minutos ou até obter uma massa lisa e homogênea.

Pegue uma forma redonda, sem furo, que seja de um tamanho não tão grande pra o bolo tão fino.

Unte bem a forma com margarina e farinha de trigo.

Preaqueça o forno à 220° C por 15 minutos.

Coloque o seu bolo e ajuste a temperatura para a máxima.

Depois de 25 à 35 minutos, abra o forno e com um garfo ou palito espete o bolo. se sair limpo o seu bolo estará pronto.

Deixe esfriar por 8 minutos, desenforme e faça um corte horizontal no bolo, separando-o em duas partes.

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela despeje o leite condensado, a margarina e uma colher de sopa de leite em pó.

Leve ao fogo " baixo ". Mexa bem com a colher de pau e coloque as outras três colheres de leite em pó aos poucos até dá o ponto de brigadeiro.

Desligue o fogo e acrescente as 40 ml de creme de leite. Mexa bem.

Ligue novamente em fogo baixo e espere ferver.

Desligue e espere esfriar.

Pique uma parte da caixa de morangos e reserve na geladeira.

COBERTURA:

Cobertura:Conforme a instrução do fabricante, despeje o conteúdo da embalagem de chantilly em um recipiente.

Adicione 100 ml de leite bem gelado.

Bata na batedeira até ficar em ponto de chantilly, o mais consistente possível.

Cubra com o papel filme o recipiente e guarde na geladeira.

MONTAGEM:

Montagem:Pegue o brigadeiro e coloque em uma das metades do bolo. Espalhe com auxílio de uma espátula.

Pegue o morango picado e jogue por cima.

Pegue a outra metade do bolo e junte elas.

Pegue o chantilly e cubra o bolo com auxílio de uma espátula.

Acrescente os morangos e decore em cima a sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14914-bolo-de-chocolate-com-recheio-de-brigadeiro-de-leite-em-po.html>