

# BOLO GELADO DE BRIGADEIRO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:2 xícaras (chá) de farinha de trigo  
2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina  
1 colher (sopa) de fermento em pó  
1 xícara (chá) de água quente  
1 pitada de sal  
1 xícara (chá) de achocolatado em pó  
1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar  
3 ovos

### CALDA:

Calda:1 e 1/2 copo (americano) de leite  
1/2 lata de leite condensado  
3 colheres (sopa) de achocolatado

### COBERTURA:

Cobertura:1 colher (sopa) de manteiga  
1 e 1/2 lata de leite condensado  
3 colheres (sopa) de achocolatado  
1 caixa de creme de leite

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Bata os ovos com o açúcar, manteiga, achocolatado, farinha, sal, e depois adicione a água quente aos poucos, e vá mexendo.

Por ultimo, adicione o fermento em pó e mexa delicadamente.

Em seguida, leve para assar em forno preaquecido a temperatura média por 40 minutos.

### CALDA:

Calda:Bata tudo no liquidificador e despeje sobre o bolo que deve ser todo furado antes, ficando bem molhadinho mesmo.

#### COBERTURA:

Cobertura: Em uma panela, coloque a manteiga, o leite condensado e o achocolatado, e mexa até desprender do fundo.

Assim que desligar, coloque o creme de leite, mexa bem e cubra o bolo.

Decore a gosto e mantenha coberto com papel alumínio na geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15788-bolo-gelado-de-brigadeiro.html>