

BOLO DE CHOCOLATE COM BRIGADEIRO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 xícaras de (chá) de farinha de trigo

2 xícara de (chá) de açúcar

1 xícara de (chá) de chocolate em pó

2 colheres de (chá) de bicarbonato

1 colher de (sopa) de fermento em pó

1 xícara de (chá) de manteiga

4 ovos

1 e 1/2 (chá) de leite integral

COBERTURA:

Cobertura: 1 lata (395 g) de leite condensado

5 colheres de chocolate em pó

1 colher (sopa) de manteiga

1/2 xícara de (chá) de chocolate granulado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Peneire numa tigela a farinha de trigo com o açúcar, o chocolate em pó, o bicarbonato e o fermento e reserve.

Bata por 4 minutos no liquidificador a manteiga (reserve uma colher de sopa), os ovos e o leite.

Despeje, aos poucos, sobre os ingredientes secos.

Misture com movimentos de baixo para cima sem bater até ficar homogêneo e reserve.

Coloque o prato panagrill (30 cm de diâmetro) no micro-ondas e acione a tecla "brown" manual.

Deixe por 8 minutos e retire do forno.

Com a manteiga reservada, unte o prato.

Despeje a massa, leve ao forno e aperte a tecla "bolo macio".

Asse por 25 minutos, ou até que enfiando um palito ele saia limpo.

Retire do forno e desenforme ainda morno.

Deixe esfriar sobre uma grade.

Durante esse tempo, mexa a mistura por 2 vezes.

Retire o bolo do forno, corte-os em pedaços e distribua em pratos.

Espalhe a cobertura de brigadeiro e salpique o chocolate granulado.

Se preferir, decore com morangos.

COBERTURA:

Cobertura: Misture numa tigela refratária, adicione o leite condensado, o chocolate em pó e a manteiga.

Leve ao micro-ondas na potência alta por 4 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25067-bolo-de-chocolate-com-brigadeiro.html>