

# BOLO DE CHOCOLATE COM RECHEIO DE BRIGADEIRO BRANCO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 6 ovos

2 xícaras de açúcar (peneiradas)

2 xícaras e 1/2 de farinha de trigo

1 xícara de chocolate em pó 50% cacau

1 copo( tipo de requeijão) de leite quente

1 colher de sopa de margarina

1 colher de sopa de fermento em pó

### RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 gema peneirada

7 colheres de leite em pó

### CALDA:

Calda: 1 barra de chocolate meio amargo

2 colheres rasas de açúcar refinado

1 lata ou caixa de creme de leite

1 colher de sopa (cheia) de chocolate em pó

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio: Coloque todos os ingredientes em uma panela média e, com o fogo apagado, misture tudo.

Acenda o fogo alto e vá mexendo sempre.

Ao perceber que começou a ferver, abaixe o fogo e continue mexendo (a consistência desse recheio é igual à de um brigadeiro comum, desgruda da panela).

### COBERTURA:

Cobertura: Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas e leve ao fogo junto com o creme de leite, o açúcar e o chocolate em pó.

Depois que ferver, apague o fogo.

Quando o bolo esfriar, é só montar.

Pode utilizar guaraná pra molhar o bolo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25142-bolo-de-chocolate-com-recheio-de-brigadeiro-branco.html>