

BOLO BRIGADEIRO CREMOSO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 6 ovos

2 xícaras de açúcar

1 xícara de água

1 colher de óleo

2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de chocolate em pó

1 colher de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 2 latas de leite condensado

2 caixas de creme de leite

6 colheres de chocolate em pó de boa qualidade

2 colheres de margarina

2 colheres de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata os ovos com o açúcar por 10 minutos.

Diminua a velocidade da batedeira e junte a água misturada com o óleo.

Bata mais um pouco e desligue.

Em seguida, junte delicadamente os ingredientes secos peneirados.

Leve para assar em forno 180° C por aproximadamente 40 minutos em forno preaquecido.

RECHEIO:

Recheio: Para não correr o risco de empelotar bata a farinha, o chocolate e o creme de leite no liquidificador antes de levar ao fogo.

Mexa em fogo baixo até engrossar e ficar bem cremoso.

Espere esfriar antes de rechear o bolo.

Se quiser com morangos, fatie uma caixa, coloque em uma peneira com 2 colheres de açúcar e deixe na geladeira

para soltar a água, por mais ou menos 1 hora.

Molhe com leite e achocolatado, mas não molhe muito, porque essa massa fica bem fofa.

Cubra com chantilly, ganache e morangos ou como preferir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27405-bolo-brigadeiro-cremoso.html>