

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 180º 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.
Mixa 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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