

BOLO MESCLADO COM COBERTURA DE BRIGADEIRO

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento em pó
1/2 xícara de óleo de soja ou girassol
1 xícara de açúcar
1 ovo
400 ml de água
1 xícara de achocolatado em pó
200 g de leite condensado
2 colheres de margarina
200 g de creme de leite
1/2 xícara de leite integral morno
50 g de granulado de chocolate (opcional)

MODO DE PREPARO

No liquidificador, coloque o óleo, a água, o ovo e o açúcar e bata tudo muito bem.

Em uma bacia coloque a farinha e o fermento.

Despeje o líquido do liquidificador na bacia e mexa bem.

Unte uma forma pequena, (se quiser fazer uma forma maior, dobre os ingredientes), com óleo e farinha e despeje um pouco da massa branca na forma.

Com o restante que sobrar da massa adicione apenas 1/2 xícara do achocolatado e mexa.

Coloque a massa de chocolate sobre a massa branca da forma.

Coloque no forno preaquecido a 180°C por 30 minutos ou até dourar em cima.

Não abra o forno antes de 25 minutos de cozimento.

Espete com um palito ou um garfo para ver se já assou por dentro, se sair massa crua no garfo ou palito deixe mais um pouco.

Para o brigadeiro, em uma panela pequena, adicione o restante do achocolatado, a manteiga e o leite condensado.

Não pare de mexer até o brigadeiro começar a ferver.

Quando ele estiver já duro, em ponto de enrolar, tire do fogo e coloque o creme de leite, leve ao fogo de novo e mexa por 1 ou 2 minutos.

Quando o bolo já estiver frio, faça furos nele com uma faca e jogue o leite morno, deixe penetrar e por cima jogue o brigadeiro quente.

Se desejar jogue por cima o granulado de chocolate.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30703-bolo-mesclado-com-cobertura-de-brigadeiro.html>