

BOLO DE BRIGADEIRO BÁSICO E FÁCIL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 xícara (chá) de óleo
2 colheres (sopa rasa) de margarina
3 ovos
1 e 1/2 xícaras (chá) de água fervendo
1 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar peneirado
1 e 1/2 xícaras (chá) de achocolatado ou chocolate em pó solúvel
2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada
1 colher (sopa cheia) de fermento em pó

RECHEIO DE BRIGADEIRO CREMOSO:

Recheio de brigadeiro cremoso: 1 lata de leite condensado
4 colheres (sopa) de chocolate em pó solúvel
1 colher (sopa) de margarina
1 caixinha de creme de leite

COBERTURA CREMOSA:

Cobertura cremosa: 2 xícaras (chá) de leite
4 colheres (sopa) de amido de milho
1 colher (sopa) de margarina
3 a 4 colheres (sopa) de açúcar
6 colheres (sopa) de chocolate em pó solúvel
granulado para polvilhar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata no liquidificador primeiro os líquidos.
Acrescente o açúcar e o chocolate.
Junte a farinha, aos poucos, sendo 1 xícara de cada vez e vá batendo.
Misture o fermento delicadamente com uma colher.

Unte uma assadeira quadrada pequena com margarina e farinha de trigo.

Leve ao forno preaquecido na temperatura média por 30 a 40 minutos até crescer e assar.

Deixe o bolo esfriar.

RECHEIO:

Recheio:Na panela, coloque o leite condensado, o chocolate e a margarina.

Mexa em fogo baixo até engrossar e que solte um pouco do fundo da panela.

Desligue o fogo e misture o creme de leite, deixe amornar.

COBERTURA:

Cobertura:Misture o leite e o amido de milho até que o amido se dissolva.

Junte com o restante dos ingredientes em uma panela.

Mexa em fogo baixo até engrossar e virar um mingau bem firme, deixe amornar.

MONTAGEM:

Montagem:Com o bolo já frio, corte-o ao meio com uma faca.

Molhe com leite uma das partes e espalhe o recheio.

Coloque a outra parte por cima e espalhe a cobertura em cima e em volta.

Finalize polvilhando chocolate granulado e decore a gosto, deixe gelar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30706-bolo-de-brigadeiro-basico-e-facil.html>