

# BOLO DE CHOCOLATE TRUFADO COM BRIGADEIRO E MOUSSE DE MARACUJÁ

## INGREDIENTES

### RECHEIO 1:

Recheio 1: 1 lata de leite condensado

10 colheres de (sopa) de achocolatado em pó

2 colheres de (sopa bem cheias) de manteiga ou margarina o que você achar melhor mais sem sal

### RECHEIO 2:

Recheio 2: 1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite sem soro

1 suco sabor maracujá

### CALDA:

Calda: 1 xícara de (chá) de achocolatado

1 xícara de (chá) de leite

3 colheres de (sopa) de açúcar

2 colheres de (sopa bem cheia) de manteiga ou margarina sem sal

### PARA CONFEITAR:

Para confeitar: 1 pacote de chocolate granulado

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Siga as instruções do pacote para preparar a massa fique de olho no bolo para não queimar sempre fure ele com um palito se sair limpo quer dizer que o bolo está no ponto

### RECHEIO 1:

Recheio 1: Em uma panela média adiciona o leite condensado o chocolate e a manteiga ou a margarina, misture tudo e leve ao fogo fique mexendo até virar um brigadeiro quase a ponto de enrolar.

### RECHEIO 2:

Recheio 2: No liquidificador coloca o leite condensado o creme de leite e o suco bater tudo quando estiver bem misturado coloca em um recipiente e leva a geladeira até na hora que for colocar no bolo.

#### CALDA:

Calda: Em uma panela coloca o leite o açúcar o achocolatado e a manteiga ou margarina coloca ao fogo e mistura até virar uma calda pra jogar em sorvete.

#### MONTAGEM:

Montagem: Depois que você tirar o bolo deixe esfriar bem e enquanto ele esfria faça uma mistura de leite com chocolate, como se fosse para beber.

Depois do bolo bem frio corte em três partes.

Pegue a primeira parte, coloque na assadeira forrada com papel alumínio e coloque uma quantidade da mistura de leite que fizemos.

Pegue o brigadeiro de panela que fizemos e coloca sobre a parte dentro da assadeira.

Coloque por cima a segunda parte do bolo e molhe ele em uma quantidade pequena.

Coloque o mousse que fizemos no liquidificador, espalhe tudo.

Coloque a terceira parte do bolo e molhe mais um pouquinho.

Cubra com a calda de chocolate e espalhe o granulado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32407-bolo-de-chocolate-trufado-com-brigadeiro-e-mousse-de-maracujá.html>