

# BOLO DE BRIGADEIRO CREMOSO

## INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo  
500 g de açúcar  
100 ml de leite  
100 ml de água quente  
100 ml de água fria  
10 ovos separados a gema da clara  
1 colher de sopa de fermento  
3 latas de leite condensado  
9 colheres de cacau em pó  
3 colheres de margarina  
200 ml de leite  
5 colheres de leite ninho  
2 pacotes grandes de granulado  
2 caixinhas de chantilly de chocolate  
cerejas para decorar

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Bater as 10 claras em neve, quando estiver no ponto adicionar ao mesmo tempo as gemas e o açúcar.

Colocar a farinha e o leite (misturar o 100 ml de leite, 100 ml de água quente e 100 ml de água fria), por último o fermento.

Desligar e terminar de bater a massa na mão, ela tem que ficar uma massa lisa e grossa, não pode ficar "aguada".

O segredo é colocar os ingredientes rápido e na menor velocidade da batedeira para não fazer muita sujeira e não bater muito na batedeira.

Untar a forma, colocar a massa e assar por cerca de 40 minutos, ou até colocar a palma da mão em cima e a massa não afundar

### BRIGADEIRO:

Brigadeiro: Colocar em uma panela o leite condensado, o cacau, a margarina, os 200 ml de leite e o leite ninho, em fogo médio, mexendo sempre para não queimar.

Quando o brigadeiro começar a ferver e querer subir para vazar da panela, abaixar o fogo e continuar mexendo.

Quando ele começar a espirrar contar uns 5 minutos e desligar.

Colocar um recipiente e deixar esfriar para ele endurecer e dar a cremosidade.

#### MONTAGEM:

Montagem: Pegar a massa fria e cortar ela ao meio.

Em uma bandeja colocar o fundo do bolo e molhar com leite.

Rechear com brigadeiro, colocar a tampa do bolo e molhar com leite.

Na batedeira, bater o chantilly até ele ficar cremoso mas firme.

Cobrir o colo e jogar o granulado em cima.

Enfeitar com cerejas ou brigadeirinhos enrolados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34691-bolo-de-brigadeiro-cremoso.html>