

# BOLO GELADO COM TRUFA DE BRIGADEIRO

## INGREDIENTES

### TRUFA DE BRIGADEIRO:

Trufa de brigadeiro: 2 latas de leite condensado (790 g)

1 caixinha de creme de leite (200 g)

100 g de chocolate amargo picado

1 colher (sopa) de cacau em pó

50 g de manteiga sem sal

### CHANTILLY DE CHOCOLATE:

Chantilly de chocolate: 200 ml de creme tipo chantilly batido (sabor chocolate) misturado com 100 g de chocolate amargo derretido

### PARA UMEDECER O BOLO:

Para umedecer o bolo: 100 ml de leite bem quente misturado com 50 g de chocolate ao leite picado

### DECORAÇÃO:

Decoração: 1 pacote de confeito de chocolate colorido (opcional)

Kit Kat (o suficiente para decorar as laterais)

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Em uma batedeira bata a manteiga com o açúcar por aproximadamente 5 minutos e acrescente em seguida os ovos, batendo por mais 10 minutos.

Enquanto isso misture a farinha de trigo com os chocolates e o fermento e junte-a com a mistura de ovos, manteiga e açúcar.

Por último coloque o fermento e a água quente e desligue logo depois.

Coloque a massa em forma untada com margarina e cacau em pó.

Leve ao forno preaquecido a 200°C por aproximadamente 40 minutos.

Depois de assado, retire da forma e divida o bolo em 3 discos.

### TRUFA DE BRIGADEIRO:

Trufa de brigadeiro: Em uma panela derreta a manteiga e acrescente em seguida o leite condensado e o cacau em

pó.

Quando você passar a colher e o brigadeiro sair por alguns segundos da panela acrescente o creme de leite e o chocolate amargo picado.

Misture bem até que o chocolate derreta e reserve.

#### MONTAGEM:

Montagem: Coloque um disco do bolo e umedeça com um pouco da calda de chocolate.

Depois coloque metade da trufa, mais um disco do bolo, a calda de chocolate, o restante da trufa, o último disco do bolo e da calda.

Passa o chantilly por todo o bolo e acomode nas laterais os Kit Kats.

Decore com os confeitos de chocolate e leve o bolo à geladeira por no mínimo 12 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35619-bolo-gelado-com-trufa-de-brigadeiro.html>