

BOLO DE BRIGADEIRO ESPECIAL

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo:1 pacote de preparo para bolo de chocolate

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura:1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

3 colheres de chocolate em pó

2 colheres de margarina sem sal

PARA FINALIZAR:

Para finalizar:1 caixa e 1/2 de bolacha champagne

1 lata de leite condensado

3 colheres de chocolate em pó

1 colher de margarina sem sal

chocolate granulado

MODO DE PREPARO

Prepare o bolo de chocolate conforme descrito na embalagem. Eu utilizei uma forma de 20 cm de diâmetro. Deixe esfriar e desenforme.

Prepare o recheio fazendo um brigadeiro de ponto mais firme com o leite condensado, o chocolate em pó e a margarina. Depois que estiver mais frio, acrescente o creme de leite.

Corte o bolo e recheie com quase todo o brigadeiro mole, reservando um pouco para colocar em cima do bolo. Eu molhei a massa, antes de colocar o recheio, com um pouco de leite misturado com baunilha.

Coloque o restante do brigadeiro do recheio por cima do bolo.

Para finalizar, prepare outra receita de brigadeiro utilizando o leite condensado, o chocolate em pó e a margarina. Deixe esfriar.

Utilize um pouquinho desta massa para colar as bolachas na lateral do bolo, pressionando com cuidado. Se o bolo não ficar na altura da bolacha, corte-as na altura adequada.

Com a massa de brigadeiro restante, faça as bolinhas e passe-as pelo chocolate granulado. Decore o bolo com os brigadeiros e o chocolate granulado.

Para finalizar, decore com uma fita de cetim.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37571-bolo-de-brigadeiro-especial.html>