

BOLO XADREZ DE BRIGADEIRO

INGREDIENTES

MASSA BRANCA:

Massa Branca: 4 ovos inteiros

1 xícara e 1/2 (chá) de óleo

1 xícara e 1/2 (chá) de leite

1 xícara e 1/2 (chá) de açúcar

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

10 gotas de essência de baunilha

MASSA ESCURA:

Massa Escura: 4 ovos inteiros

1 xícara (chá) de óleo

1 xícara e meia (chá) de leite

1 xícara e meia (chá) de açúcar

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 xícara (chá) de chocolate em pó

RECHEIO:

Recheio: 2 latas de leite condensado

4 colheres (sopa) de chocolate em pó

2 colheres (sopa) rasa de margarina

1 caixinha de creme de leite

COBERTURA:

Cobertura: 1 caixinha de chantilly de sua preferência

1 caixinha de creme de leite e corantes (opcional)

MODO DE PREPARO

MASSA BRANCA E ESCURA:

Massa Branca e Escura: Bata no liquidificador os ovos, o leite, o óleo e o açúcar.

Acrescente a farinha aos poucos, bata bem.

Por último coloque o fermento em pó e a essência.

Coloque em forma retangular, untada com óleo e enfarinhada. Leve ao forno preaquecido, a 200°C por 40 minutos.

Depois de assada, deixe esfriar bem.

Faça o mesmo procedimento com a massa escura.

RECHEIO:

Recheio: Leve o leite condensado, a margarina e o chocolate ao fogo, sem parar de mexer, até aparecer o fundo da panela.

Misture o creme de leite e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Corte as massas ao meio como se fosse recheia-lás.

Coloque uma massa em cima da outra e com ajuda de uma régua corte-as fatias de dois dedos de largura.

Coloque um pedaço de filme plástico em uma das formas que você usou para assar as massa.

Comece a montar: coloque uma camada das massas na forma, intercalando as cores, uma fatia branca, uma fatia escura, até preencher o fundo da forma.

Se quiser regue com um pouco de leite.

Passe uma camada de brigadeiro.

Repita o mesmo procedimento com as outras fatias de massa, agora começando com a massa escura.

No total serão 4 camadas de massa, começando com branca, começado com escura e intercalando.

Leve para gelar por 1 hora.

Desenforme.

Bata o chantilly na maneira do fabricante, cubra o bolo.

Eu fiz o desenho com chantilly e preenchi com creme de leite com corante.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40722-bolo-xadrez-de-brigadeiro.html>