

# BOLO DE BRIGADEIRO BRANCO E PRETO

## INGREDIENTES

### BOLO:

Bolo: 3 ovos

1 xícara de óleo

1 xícara de açúcar

1 xícara de achocolatado

2 xícaras de farinha de trigo

2 colheres de fermento para bolo

### RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

1 colher de sopa rasa de margarina

100 ml de leite

100 g de chocolate branco picado

### COBERTURA:

Cobertura: 1 lata de leite condensado

5 colheres de achocolatado

1 colher de sopa rasa de margarina

200 ml de leite

100 g de chocolate ao leite picado

raspas de chocolate branco e preto para decorar

## MODO DE PREPARO

### BOLO:

Bolo: Preaqueça seu forno em 260°C.

Bata no liquidificador o leite os ovos o açúcar o achocolatado e o óleo por 5 minutos.

Acrescente aos poucos o trigo, por último coloque o fermento deixe descansar.

Enquanto isso unte uma forma retangular pequena, regule seu forno para 180°C.

Disponha a mistura na forma e asse por 30 minutos.

#### RECHEIO:

Recheio:Em uma panela grossa com fogo baixo, coloque a margarina e derreta jogue o leite condensado e o leite, mexa sem parar até abrir caminho de rato (começar a grudar levemente no fundo). Desligue o fogo.

Pique o chocolate branco jogue por cima.

Assim que começar a derreter misture e reserve na geladeira até você usar.

#### COBERTURA:

Cobertura:Em uma panela grossa com fogo baixo, coloque a margarina e derreta, jogue o leite condensado, o achocolatado e o leite e mexa até dar ponto de brigadeiro mole.

Desligue o fogo, pique o chocolate ao leite, jogue por cima.

Assim que começar a derreter misture e reserve.

#### MONTAGEM:

Montagem:Assim que o bolo esfriar desenforme e corte ao meio.

Disponha todo o recheio de brigadeiro branco, coloque a outra metade do bolo por cima, com cuidado coloque a cobertura e decore com as raspas de chocolate branco e ao leite (ou decore com confeitos coloridos, também fica legal).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42154-bolo-de-brigadeiro-branco-e-preto.html>