BOLO DE BRIGADEIRO (COM MORANGO)

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite condensado

1 colher (sopa) de manteiga

3 colheres (sopa) de achocolatado em pó

1 caixa de creme de leite

250g de morangos picados

CALDA:

Calda:1 xícara (chá) de leite

1 xícara (chá) de chocolate em pó

1/2 xícara (chá) de açúcar

1/2 xícara (chá) de licor de cacau

2 colheres (sopa) de manteiga

COBERTURA:

Cobertura:1 caixa de creme de leite

400 g de chocolate meio amargo

chocolate granulados e morangos a gosto

minibrigadeiros para decorar

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Leve ao fogo o leite condensado com a manteiga e o achocolatado, mexendo até soltar da panela . Retire do fogo e misture o creme de leite. Deixe esfriar, reserve 1/2 xícara e, no restante, misture o morango picado.

CALDA:

Calda:Leve ao fogo todos os ingredientes e ferva até engrossar.

COBERTURA:

Cobertura:Em um refratário, misture o creme de leite e o chocolate e leve ao micro-ondas na potência média por 5 minutos, mexendo na metade do tempo e no final, até obter um creme. Reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Corte a massa em dois discos, no sentido horizontal, e umedeça com a calda.

Por cima despeje o recheio de morango e despeje o recheio de morango e cubra com a outra metade do bolo.

Leve à geladeira coberto com filme de plastico por quatro horas. Ponha o bolo recheado sobre o preto de servir e cubra com a cobertura (reserve um pouco) e polvilhe o granulado. Reserve.

FINALIZAÇÃO:

Finalização:Monte brigadeirinhos com o recheio reservado e passe no granulado. Molhe o morango na cobertura de e deixe secar. Decore o bolo com eles e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44389-bolo-de-brigadeiro-com-morango-2.html