

# BOLO GELADO BRIGADEIRO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 3 ovos

1 e 1/2 xícara ( chá ) de açúcar

2 xícaras ( chá ) farinha de trigo

1 xícara ( chá ) de chocolate em pó ou achocolatado

2 colheres de manteiga

1 colher ( sopa ) de fermento em pó

1 pitada de sal

1 xícara ( chá ) de água quente

### CALDA:

Calda: 1 copo e 1/2 de leite

Meia lata de leite condensado

3 colheres de achocolatado

### COBERTURA:

Cobertura: 1 lata e meia de leite condensado

1 colher de manteiga

3 colheres de achocolatado

1 caixinha de creme de leite com soro ou sem

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Bata os ovos com o açúcar, manteiga, achocolatado a farinha, o sal, depois adicione a água quente aos poucos e vá mexendo e por último o fermento em pó. Asse em forno preaquecido com temperatura média por 40 minutos.

### CALDA:

Calda: Bata tudo no liquidificador e despeje sobre o bolo que deve ser todo furado antes. Fica bem molhadinho mesmo.

#### COBERTURA:

Cobertura: Em uma panela coloque a manteiga, o leite condensado e o achocolatado, mexa até desprender do fundo, desligue e coloque o creme de leite, mexa bem e cubra o bolo.

Decore a gosto e mantenha coberto com papel alumínio na geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51138-bolo-gelado-brigadeiro.html>