



## BOLO DE BRIGADEIRO

Rendimento: 10 porções

Tempo de preparo: 55 min

Tempo de forno: 40 min

Temperatura do forno: moderada (180 °C)

Tempo total: 1 h 35 min

Capacidade da xícara: 200 ml

Ingredientes:

### MASSA

4 ovos (240 g)

$\frac{3}{4}$  xícara (chá) de açúcar refinado UNIÃO (120 g)

1 xícara (chá) de farinha de trigo peneirada (110 g)

2 colheres (sopa) de chocolate em pó peneirado (30 g)

1 colher (chá) de fermento em pó (4 g)

Manteiga sem sal para untar

### BRIGADEIRO

2 latas de leite condensado (790 g)

6 colheres (sopa) de chocolate em pó (90 g)

1 caixa de creme de leite (200 g)

2 colheres (sopa) de manteiga sem sal (40 g)

### CALDA

1 colher (sopa) rasada de açúcar refinado UNIÃO (10 g)

1 colher (sopa) de chocolate em pó (15 g)

$\frac{1}{2}$  xícara (chá) de leite (100 ml)

### MONTAGEM

chocolate granulado para decorar

Modo de preparo:

### MASSA

1) Em uma batedeira, bata os ovos com o açúcar refinado UNIÃO até triplicar o volume.

2) Sem bater, junte delicadamente a farinha de trigo previamente peneirada com o chocolate em pó.

3) Por último, adicione o fermento em pó.

4) Coloque em uma fôrma redonda com fundo removível média (20 x 7 cm) untada e asse no forno preaquecido.

5) Depois de fria, corte em 3 camadas e reserve para a montagem.

## BRIGADEIRO

- 6) Misture o leite condensado com o chocolate em pó até ficar bem liso.
- 7) Junte o creme de leite e manteiga e cozinhe, mexendo sempre, até começar a soltar do fundo da panela. Utilize ainda morno.

## CALDA

- 8) Misture os ingredientes e utilize.

## MONTAGEM

- 9) Na fôrma em que a massa foi assada, coloque 1 camada da massa umedeça com a calda, distribua 1/3 do brigadeiro e cubra com outra camada da massa.
- 10) Repita a operação finalizando com a última camada de massa umedecida com a calda.
- 11) Desenforme sobre o prato escolhido, cubra todo o bolo com o brigadeiro restante e decore com o chocolate granulado.
- 12) Sirva em temperatura ambiente.

## DICAS