Bolo brigadeirão

www.receitasdafia.com/receitas/bolo-brigadeirao

Chama a criançada que hoje tem bolo brigadeirão! Vamos pra cozinha?

120 min 10 porções

Ingredientes

MASSA

- 2 ovos
- 1/2 xícara de açúcar
- 3 colheres (sopa) óleo
- 4 colheres (sopa) chocolate em pó
- 1/3 xícaras de leite
- 1 xícara de farinha de trigo
- 2 colheres (chá) fermento químico

BRIGADEIRO

- 3 ovos
- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 1/2 xícara de leite
- 1 xícara de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) manteiga
- 1/3 xícaras de granulado

Modo de Preparo

1. Em uma tigela coloque os ovos, o açúcar, o óleo e o chocolate em pó e misture bem.
2. Junte o leite e misture novamente.
3. Depois a farinha de trigo e mexa até ficar homogêneo.
4. Por último o fermento químico e misture mais um pouco.
5. Despeje em uma forma de furo central de 22 cm de diâmetro untada com bastante manteiga e polvilhada com açúcar Refinado e reserve.
6. No liquidificador coloque os ovos, o leite condensado, o creme de leite, o leite, o chocolate em pó e a manteiga e bata por 1 minuto.
7. Despeje por cima da massa do bolo.
8. Tampe a forma com papel alumínio.
9. Coloque em banho-maria com água quente e um pouco de vinagre (para não escurecer a forma) .
10. Leve ao forno pré-aquecido 200° por cerca de 1 hora.
11. Espere esfriar por 2 horas fora da geladeira.
12. Desenforme e decore com granulado.