



## Bolo irresistível de brigadeiro

[www.receitasdafia.com/receitas/bolo-irresistivel-de-brigadeiro](http://www.receitasdafia.com/receitas/bolo-irresistivel-de-brigadeiro)

Descubra como preparar um irresistível bolo recheado de brigadeiro em apenas 45 minutos! Transforme sua cozinha em uma confeitaria e surpreenda-se com esta receita rápida e deliciosa!

Bolo irresistível de brigadeiro

 45 min

 10 porções

### Ingredientes

#### MASSA

- 3 [ovos](#)
- 1 xícara de chá de leite morno
- 4 colheres de sopa de manteiga derretida
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 2 xícaras de chá de [farinha de trigo](#)
- 1 xícara de chá de [chocolate em pó](#)
- 1 colher de sopa de fermento químico em pó

#### RECHEIO E COBERTURA

- 1 lata de [leite condensado](#)
- 1 caixinha de [creme de leite](#)
- 3 colheres de sopa de chocolate em pó
- 1 colher de sopa de manteiga
- Raspas de [chocolate](#) ao leite para finalizar

## Modo de Preparo

### MASSA

1. Em um liquidificador, bata os ovos, o leite morno, a manteiga derretida, o açúcar, o chocolate em pó, a farinha de trigo e o fermento químico em pó até obter uma massa homogênea.
2. Despeje a massa em uma forma redonda untada e polvilhada com farinha e leve ao forno preaquecido a 200 °C por 40 minutos.

### RECHEIO E COBERTURA

1. Enquanto o bolo assa, prepare o brigadeiro.
2. Em uma panela, coloque o leite condensado, o creme de leite, o chocolate em pó e a manteiga.
3. Misture bem e leve ao fogo médio, mexendo sempre até obter o ponto de brigadeiro cremoso.

### FINALIZAÇÃO

1. Retire o bolo do forno e deixe-o mornar. Em seguida, corte-o ao meio e recheie a parte de baixo com metade do brigadeiro.
2. Cubra o bolo com o restante do brigadeiro e finalize salpicando raspas de chocolate ao leite.
3. Seu irresistível bolo recheado de brigadeiro está pronto para ser saboreado!

Veja também:

Separamos [5 receitas rápidas e práticas de bolos](#) para você. Confira!