



# RECEITAS DA FIA

## Bolo napolitano

[www.receitasdafia.com/receitas/bolo-napolitano](http://www.receitasdafia.com/receitas/bolo-napolitano)

Temos a receita perfeita: brigadeiro rosa, brigadeiro branco e trufado. Super fácil de fazer e leva poucos ingredientes. Confira a receita a seguir!

Bolo napolitano type unknown

 60 min

 8 porções

### Ingredientes

#### MASSA

- Uma massa de bolo de chocolate de sua preferência.

#### RECHEIO BRIGADEIRO ROSA

- 1 colher de gelatina em pó sabor morango
- 2 colheres de água
- 1 lata de leite condensado, pode ser caixinha
- 2 colheres de leite em pó
- 1 colher de manteiga

#### RECHEIO BRIGADEIRO BRANCO

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de manteiga ou margarina
- 2 colheres de leite em pó
- 200 g de chocolate branco

#### RECHEIO BRIGADEIRO TRUFADO

- 1 lata de leite condensado
- 2 caixinhas de creme de leite
- 200 g de chocolate meio amargo picado
- 1 colher de chocolate em pó
- 1 colher (sobremesa) de margarina ou manteiga

#### COBERTURA

- 1 colher de manteiga ou margarina
- 1 lata de leite condensado
- 200 g de chocolate meio amargo picado

## Modo de Preparo

### BRIGADEIRO ROSA

1. Dissolva a gelatina na água e reserve.
2. Leve ao fogo os outros ingredientes, misture bem e junte a gelatina dissolvida.
3. Mexa até soltar do fundo da panela.
4. Reserve.

### BRIGADEIRO BRANCO

1. Leve ao fogo os ingredientes e mexa até desgrudar do fundo da panela.
2. Reserve.

### BRIGADEIRO TRUFADO

1. Misture todos os ingredientes em uma panela em fogo baixo.
2. Mexa sempre até começar a desgrudar da panela.
3. Reserve.

### COBERTURA

1. Leve ao fogo os ingredientes, cozinhar até ponto de brigadeiro mole.

### MONTAGEM

1. Cortar a massa em 3 partes
2. umedecer o bolo com calda de sua preferência.
3. Recheie o bolo com os recheio (por camadas)
4. Coloque a cobertura por cima do bolo.
5. Pronto para servir!