



RECEITAS DA FIA

Brigadeirão no liquidificador

www.receitasdafia.com/receitas/brigadeirao-no-liquidificador

Brigadeirão no liquidificador

 20 min

 1 porção

Ingredientes

MASSA

- 1 xícara (chá) de Chocolate em pó, pode ser meio amargo
- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de leite condensado
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 3 ovos, gemas peneiradas
- 1 colher de (sopa) margarina

CALDA

- 1 xícara (chá) de açúcar
- ½ xícara (chá) de chocolate em pó, pode ser nescau
- ½ xícara (chá) de leite
- 3 colheres (sopa) de manteiga ou manteiga
- Decoração
- 1 xícara (chá) de chocolate granulado
- Raspas de chocolate
- Morangos (lavar os morangos e secar com papel toalha)

Modo de Preparo

COBERTURA

1. Leve uma panela ao fogo baixo com os ingredientes da cobertura até engrossar. Reserve.

MASSA

1. Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata muito bem até obter uma massa molinha e homogênea.
2. Coloque a massa em uma forma de bolo inglês, untada com margarina.
3. Cubra com papel alumínio, leve ao forno para assar em banho-maria, forno pré-aquecido (180°C) até ficar firme.
4. Retire do forno e quando estiver morno desenforme.
5. Espalhe sobre o brigadeirão a calda de chocolate reservada e cubra com chocolate granulado.
6. Decore com morangos e raspas de chocolate.
7. Leve para a geladeira e sirva bem gelado.