

BOLO BRIGADEIRÃO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 12 FATIAS

5 ovos
250g de açúcar
200g de chocolate em tablete para culinária
100g de manteiga
200g de farinha
2 dl de leite
1 colher de chá de fermento em pó
1 pitada de sal fino
Margarina para untar
Farinha para polvilhar

INGREDIENTES PARA 12 O RECHEIO

2 latas de leite condensado
125 de chocolate em pó
2 colher de sopa de manteiga
Pepitas de chocolate q.b.
2 latas de leite

PREPARAÇÃO

Unte uma forma redonda com margarina e polvilhe-a com farinha.
Num tacho com água, coloque outro tacho por cima. (Este processo é conhecido por banho maria).
No tacho, coloque as 100g de manteiga e a tablete de chocolate partido em pedacinhos, deixe derreter tudo e mexa de vez em quando para ficar com uma mistura homogênea.
Depois do chocolate derretido, apague o lume.
Parta os ovos e separe as gemas das claras, junte o açúcar às gemas e bata até ficar uma gemada.
Depois da gemada feita, continue a bater e junte aos poucos o chocolate derretido.
Depois da gemada e do chocolate bem misturados, junte aos poucos enquanto bate, o leite alternadamente com a farinha e o fermento.
Bata as claras em castelo com uma pitada de sal fino.
Envolve as claras na massa do bolo.
Depois de tudo envolvido, deite a massa do bolo na forma e leve ao forno pré-aquecido nos 170° entre 50 minutos a 1 hora.
Passado 1 hora retire o bolo do forno e desenforme-o.
Com uma faca de serrilha e com cuidado, abra o bolo ao meio e deixe arrefecer as duas metades.
Num tacho anti-aderente, coloque o as 2 latas de leite condensado e junte o chocolate em pó, misture tudo muito bem.
Junte as duas latas de leite e por fim, junte as duas colheres de sopa de manteiga.
Coloque em lume brando e mexa sempre até engrossar.
Quando o molho estiver bem grosso está pronto. Apague o lume e deixe arrefecer.
Depois de tudo frio, recheie o bolo com metade do creme e cubra com a outra metade do bolo.
Polvilhe o bolo com as pepitas de chocolate.

Custo: 7.00 € ; Custo por fatia: 0.58 €

<http://www.saborintenso.com/f23/bolo-brigadeirao-754/>

www.saborintenso.com