



BOLO GELADO DE BRIGADEIRO

Ingredientes

Massa:

- 3 ovos
- 240 g de Farinha de Trigo Maria Inês (2 xícaras)
- 180 g de Açúcar (1 xícara)
- 45 g de cacau em pó (1/2 xícara)
- 240 mL de leite (1 xícara)
- 100 g de creme de leite (1/2 caixinha)
- 80 mL de óleo (1/3 de xícara)
- 10 g de fermento químico (2 colheres de chá)
- 5 g de bicarbonato de sódio (1 colher de chá)

Calda:

- 10 g de cacau em pó (1 colher de sopa)
- 360 mL de leite quente (1 xícara e 1/2)
- 130 g de leite condensado (1/3 da lata)

Cobertura:

- 260 g de leite condensado (2/3 da lata)
- 10 g de manteiga (1/2 colher de sopa)
- 30 g de cacau em pó (3 colheres de sopa)
- 100 g de creme de leite (1/2 caixinha)
- Granulado





BOLO GELADO DE BRIGADEIRO

Modo de preparo

Massa:

- 1) Coloque em uma tigela os ovos, o açúcar, o óleo, o creme de leite e o cacau em pó e misture bem.
- 2) Acrescente o leite e misture novamente.
- 3) Por último acrescente a farinha peneirada com o fermento e o bicarbonato.
- 4) Mexa até ficar homogênea.
- 5) Despeje a massa em uma assadeira untada com manteiga e chocolate em pó no forno preaquecido a 180 °C por cerca de 40 minutos ou até que quando faça o teste do palito ele saia limpo.

Calda:

- 1) Misture o cacau no leite quente até dissolver bem.
- 2) Acrescente o leite condensado e mexa bem.

Cobertura:

- 1) Leve ao fogo médio para baixo o leite condensado, o cacau e a manteiga. Sempre mexendo.
- 2) Quando desgrudar do fundo da panela mantenha no fogo por mais 2 minutos.
- 3) Desligue o fogo e acrescente o creme de leite, misture bem.

Montagem:

- 1) Corte o bolo em quadrados e coloque a calda.
- 2) Espere uns 10 minutos.
- 3) Espalhe a cobertura e por cima o granulado.
- 4) Leve para a geladeira por pelo menos 2 horas.
- 5) Pode servir no prato ou embalado no papel alumínio.

