

Bolo de Aniversário de Brigadeiro

Ingredientes:

Recheio e Cobertura

- 2 caixas de leite condensado
- 2 caixas de creme de leite
- 1/2 colher de sopa de margarina
- 4 colheres de sopa de chocolate 50% cacau
- Granulado

Massa

- 3 ovos médios
- 270g de açúcar
- 200ml de água quente
- 120ml de óleo
- 1/2 colher de sopa de margarina
- 325g de farinha de trigo
- 60g de chocolate em pó
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Forma

- 20x7 ou 20x10 ou retangular 27x18

Modo de Preparo:

Massa

1. Aqueça o forno a 180°C e unte a forma escolhida com margarina e farinha.
2. Em uma tigela grande, bata os ovos com o açúcar até obter um creme claro e fofo.
3. Acrescente a água quente e o óleo, misturando bem. Adicione a margarina e continue misturando.
4. Peneire a farinha de trigo e o chocolate em pó, adicionando aos poucos à mistura líquida. Misture até ficar homogêneo.
5. Acrescente o fermento em pó e misture delicadamente.

6. Despeje a massa na forma e leve ao forno por aproximadamente 35-40 minutos, ou até que um palito inserido no centro saia limpo. Deixe esfriar completamente antes de desenformar.

Recheio e Cobertura

1. Em uma panela, coloque o leite condensado, o creme de leite, a margarina e o chocolate 50% cacau.
2. Cozinhe em fogo médio, mexendo sempre, até obter um creme espesso e brilhante. Deixe esfriar antes de usar.

Montagem

1. **Corte o bolo:** Divida o bolo ao meio para criar duas camadas.
2. **Recheie o bolo:** Espalhe metade do creme sobre a primeira camada do bolo, coloque a segunda camada por cima e cubra com o restante do creme.
3. **Decore:** Decore a gosto, utilizando granulado, frutas, **brigadeiros** ou raspas de chocolate.

[Para mais receitas acesse nosso site \[receitacerta.blog.br\]\(http://receitacerta.blog.br\)](http://receitacerta.blog.br)