

Sobremesas Bolos

# Bolo Brigadeiro

Um bolo delicioso com chocolate para acabar a tua refeição da melhor forma. Vê no vídeo como fazer.

35 min. Médio Económico 20 doses

## Ingredientes

5 ovos
5 c. sopa de açúcar
100 g. de farinha
3 c. sopa de cacau em pó
1 c. chá de fermento em pó
manteiga para untar q.b.
farinha para polvilhar q.b.
2 latas de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
60 g de manteiga
20 g. de chocolate em pó

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 200,1 kcal | 10%* |
| **Proteínas** | 5,0 g | 10%* |
| **Lípidos** | 7,4 g | 11%* |
| **Hidratos de Carbono** | 28,2 g | 11%* |

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

## Preparação

1. Preparação do Bolo: numa tigela, bata os ovos com o açúcar, até obter uma gemada fofa.
2. Peneire a farinha, o cacau em pó e o fermento. Adicione à gemada, sem bater, mas mexendo com uma colher.
3. Coloque a massa do bolo brigadeiro numa forma previamente untada com manteiga e polvilhada com farinha. Leve ao forno a 185ºC durante 35 minutos. Deixe arrefecer.
4. Desenforme e corte o bolo ao meio no sentido longitudinal.

5 Preparação do recheio/cobertura: Num tacho coloque o leite condensado, a manteiga e o chocolate Nestlé em pó e leve-o a lume brando, mexendo sempre, durante cerca de 6 minutos ou até a mistura se descolar do tacho. Deixe arrefecer um pouco.

6 Recheie uma metade do bolo com parte desse creme, coloque a outra metade do bolo por cima e espalhe o resto do creme com uma espátula ou faca.

7 Decore a gosto com o chocolate granulado.