



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

<b>Energia</b>	200,1 kcal	10%*
<b>Proteínas</b>	5,0 g	10%*
<b>Lípidos</b>	7,4 g	11%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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 185°C 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.