

Bolo de Chocolate Brigadeirão Gelado

 culinariaterapia.com/bolo-de-chocolate-brigadeirao-gelado

Dyne e Zinha



Aprenda como fazer Bolo de Chocolate Brigadeirão Gelado, super recheado com creme de brigadeiro e bem molhadinho e gelado.

Ingredientes

Q Massa:

- 2 ovos;
- Meia xícara de chá de óleo (100 ml);
- 1 xícara de chá açúcar, em cada xícara de 200 ml cabe 200 g de açúcar;
- 1 xícara de chá xícara de leite (200 ml);
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo, em cada xícara de chá de 200 ml cabe 125 gramas de farinha;
- 3 colheres de sopa de chocolate em pó (16 g cada);
- 1 colher de sopa de fermento químico (20 g);
- 1 pitada de sal;

Calda:

- 4 colheres de sopa de açúcar;
- 3 colheres de chocolate em pó (16 g cada);
- 2 xícaras de chá de água (200 ml cada);

Q Creme:

- 1 colher de sopa de maisena (20 g);
- 1 xícara de chá de leite (200 ml);
- 2 latas de leite condensado (395 g cada);
- 1 colher de sopa de margarina (25 g);
- 3 colheres de sopa de chocolate em pó (16 g cada);

Como Fazer Bolo de Chocolate Brigadeirão Gelado

Bolo:

1. Primeiramente comece batendo os ovos com o óleo e o açúcar. Por uns 2 minutos,
2. Se desejar você pode usar a batedeira, liquidificador ou fouet para esse procedimento.
3. Em seguida adicione o leite, o sal, o chocolate e a farinha de trigo e misture até ficar uma massa homogênea.
4. Logo depois acrescente o fermento e misture delicadamente.
5. Assim feito despeje em forma de furo central de 20 cm untada com margarina culinária, se desejar pode polvilhar farinha.
6. Então leve ao forno preaquecido 180° e asse por 25 min aprox., desenforme levemente morno.

Calda:

1. Então é só misturar todos os ingrediente e levar ao fogo até ferver.
2. Em seguida espere esfriar para molhar o bolo.

Creme:

1. Primeiramente em uma panela dissolva a maisena no leite, adicionando o leite aos poucos.
2. Em seguida acrescente os demais ingredientes e leve ao fogo mexendo sempre.
3. Logo depois de ferver, cozinhe por mais 6 minutos até ficar cremoso.
4. Então desligue o fogo, espere esfriar e leve ao congelador até ficar gelado.

Montagem:

Primeiramente desenforme o bolo e corte-o em 3 camada.

Em seguida molhe com bastante calda e recheie.

Então continue assim nas demais camada colocando a ultima camada com a face cortada para cima.

Assim feito finalize molhando a última camada e espalhando creme por todo o bolo.

Então decore com chocolate granulado, sirva bem gelado!

Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.

Nos Siga na comunidade do WhatsApp para Receber Todas as Atualizações, cursos e eventos online!!!

Bom apetite!!!! Dyne e Zinha

Veja o vídeo



Watch Video At: <https://youtu.be/3-GCuBk9P44>