

## TORTA DE BRIGADEIRO GOURMET PURATOS

**Ingredientes (massa):** 5 ovos, 1 ½ xícara de açúcar, 1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo com fermento, ½ xícara (chá) de chocolate em pó, ½ xícara de óleo, ½ xícara de água.

**Modo de preparo:** Bater as claras em neve, acrescentar a metade do açúcar, bater bem e reservar. Bater as gemas com o restante do açúcar, o óleo e a água, acrescentar um pouco das claras, a farinha e o chocolate em pó, mexendo delicadamente. Acrescentar o restante das claras, assar em forma untada e forrada só o fundo (2 formas de 22cm).

**Ingredientes (recheio):** 1 lata de leite condensado, 1 caixa de creme de leite, 100g de chocolate meio amargo PURATOS, 1 xícara (chá) de chantilly PURATOS batido.

**Modo de fazer:** Levar ao fogo o leite condensado, o creme de leite e mexer até engrossar. Acrescentar o chocolate meio amargo PURATOS e deixar esfriar. Misturar o chantilly PURATOS.

**Calda:** 1/4 xícara (chá) de leite condensado, 1/2 xícara (chá) de água.

**Modo de fazer:** Misturar os ingredientes e regar o bolo.

**Montagem:** Cortar os bolos, regar e rechear. Cobrir com chantilly PURATOS e decorar com chocolate PURATOS.