

BOLO VELUDO DE CHOCOLATE COM BRIGADEIRO GOURMET

MASSA:

2 XÍCARAS (CHÁ) DE FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO, 2XÍCARAS (CHÁ) DE AÇÚCAR, 1 XÍCARA (CHÁ) DE CHOCOLATE EM PÓ, 250 GRAMAS DE MARGARINA, 2 OVOS, 200 ML DE LEITE.

PREPARO:

LEVE AO FOGO A MARGARINA COM O LEITE ATÉ FERVER. À PARTE, MISTURE OS DEMAIS INGREDIENTES. FORA DO FOGO, ACRESCENTE A MISTURA FERVIDA, MISTURANTO BEM. LEVE AO FOGO MEXENDO SEM PARAR POR 6 MINUTOS, COLOQUE EM FORMA UNTADA E POLVILHADA, ASSE EM FORNO PRÉ-AQUECIDO À 180º, CERCA DE 25 MINUTOS. RETIRE DO FORNO, DESENFORME E DEIXE ESFRIAR. CUBRA COM O GANACHE E DECORE A GOSTO.

BRIGADEIRO GOURMET

1 LATA DE LEITE CONDENSADO, 100 GRAMAS DE CHOCOLATE MEIO AMARGO, 100 GRAMAS DE CREME DE LEITE, 1 COLHER DE SOPA DE FARINHA DE TRIGO, 1 COLHER DE SOPA DE CHOCOLATE EM PÓ 50% DE CACAU MAVALÉRIO.

PREPARO:

LEVAR TODOS OS INGREDIENTES AO FOGO MEXENDO ATÉ VIRAR UM CREME MACIO.