

NAKED CAKE DE BRIGADEIRO

Ingredientes (massa): 1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo com fermento, ½ xícara (chá) de chocolate 50% cacau, 1 ½ xícara (chá) de açúcar refinado, 120g de margarina, 5 ovos, ½ xícara (chá) de leite.

Modo de preparo: Bater as claras em neve e reservar. Bater a margarina com o açúcar e as gemas. Misturar a farinha de trigo e o chocolate, alternando com o leite. Adicionar as claras em neve. Colocar a massa em três formas nº 20 e levar para assar em forno pré-aquecido.

COBERTURA E RECHEIO (BRIGADEIRO)

Ingredientes: 1 lata de leite condensado, 3 colheres (sopa) de chocolate 50% cacau, 1 colher (sopa) de manteiga, ½ caixa de creme de leite.

Modo de fazer: Levar ao fogo todos os ingredientes até engrossar. Deixar esfriar e rechear o bolo.

Observação: Para a cobertura, colocar o brigadeiro ainda quente.

