

Bolo de Chocolate com Brigadeiro



Bolo de Chocolate com Brigadeiro

Comemorar os aniversários é a maneira mais gostosa de reunir a família e amigos para agradecer pelo maior dom Divino: a VIDA!! E juntar todo mundo para jogar conversa fora, se divertir e comer coisinhas especiais feitas com carinho, não tem preço.

E festa de aniversário que se preze, em qualquer idade, tem que ter bolo e brigadeiro. Um jeito legal de agradar é fazer um bolo de chocolate com recheio e cobertura de brigadeiro...todo mundo adora! Essa é a receita de hoje do bolo de aniversário de ontem da minha filha Patrícia. Foi aprovado por todos que comeram...prove você também!

Ingredientes:

- 6 ovos
- 6 colheres de sopa de margarina
- 2 xícaras de açúcar
- 1 colher de sobremesa de essência de baunilha
- 1 xícara de chocolate em pó
- 1 xícara de chocolate 1/2 amargo derretido
- 1 xícara de leite
- 1 xícara de farinha de rosca
- 1 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de fazer:

1. Bata as gemas com a margarina, o açúcar e a baunilha até ficar esbranquiçado.
2. Acrescente o leite, o chocolate derretido e todos os ingredientes secos aos poucos e alternadamente.
3. Por fim, misture as claras em neve delicadamente, coloque em fôrma untada e leve ao forno para assar por mais ou menos 35 minutos até o palito sair seco.

Brigadeiro para recheio e cobertura:

- 3 latas de leite condensado
- 1/2 lata de leite
- 6 colheres de sopa de margarina
- 10 colheres de sopa de chocolate em pó (do padre)

Modo de fazer:

1. Colocar todos os ingredientes numa panela
2. Levar ao fogo e mexer até começar a desgrudar do fundo. É um brigadeiro um pouco mais mole do que o de enrolar.

Montagem:

1. Desenformar o bolo depois de frio, cortar ao meio e molhar as duas metades com suco de 2 laranjas com um pouco de licor de laranja ou cereja (bolo deve ser bem molhadinho).
2. Recheiar com um pouco menos da metade do brigadeiro e cobrir com o restante dele.
3. Jogar confeitos por cima e está pronto para acender a velinha!