

# Torta de Brigadeiro

Rendimento: 1 torta



## Ingredientes

### Massa:

- 3 gemas
- 1 xícara (chá) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- 150 ml de água morna
- ¼ xícara (chá) de óleo
- 1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo
- ½ xícara (chá) de chocolate em pó
- 3 claras em neve
- ½ colher (sopa) de fermento em pó

### Recheio:

- 395 ml de leite condensado
- 300 ml de creme de leite
- 45 g de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo

### Calda:

- 100 ml de leite
- ¼ xícara (chá) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**

### Cobertura:

- 200 g de chocolate ao leite
- 1 lata de creme de leite sem soro

## Modo de Preparo

**Massa:** Na batedeira, fazer uma gemada com o **Açúcar Refinado Alto Alegre** e as gemas. Acrescentar a água morna, o óleo, a farinha, o chocolate em pó e bater até formar uma mistura homogênea. Adicionar as claras em neve e por último o fermento. Assar em forma redonda de 25cm de diâmetro untada com margarina e forrada com papel manteiga, em forno médio (180°C) por aproximadamente 40 minutos. Reservar. **Recheio:** Misturar todos os ingredientes em uma panela, levar ao fogo mexendo sempre até engrossar e reservar.

**Cobertura:** Derreter o chocolate em banho-maria, acrescentar o creme de leite misturando bem. Reservar. **Calda:** misturar os dois ingredientes e reservar. **Montagem:** dividir o bolo ao meio rega-lo com metade da calda, empregar o recheio, cobrir com a outra metade do bolo, umedecer com o restante da calda e espalhar a cobertura uniformemente. Usar chocolate granulado para confeit.

Tempo de preparo: 4 horas.