

BRIGADEIRÃO

Neusa M. Varella Bomtempo.



Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite com soro
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 3 ovos grandes ou 4 ovos pequenos

cobertura:

- 100 grs de chocolate meio amargo
- ½ xícara (chá) de creme de leite
- 1 e ½ xícara (chá) de chocolate granulado

modo de fazer:

- No copo do liquidificador, coloque os ovos, o leite condensado, o creme de leite com soro, açúcar e a manteiga. Bata para se agregarem.
- Desligue. Adicione o chocolate em pó (ou achocolatado sabor morango) e bata novamente.
- Coloque a mistura obtida em uma forma de buraco no centro, untada com manteiga.
- Leve ao forno pré-aquecido 180°C a 200°C por 40 a 45 minutos.
- A seguir, desinforme e regue com cobertura. Polvilhe chocolate granulado.

Cobertura:

- Em uma panela coloque o chocolate meio amargo ralado e o creme de leite. Aqueça até derreter o chocolate. Desligue

Bom apetite!