

# BOLO BRIGADEIRO



## CONFEÇÃO

1. Ligue o forno a 180°C, unte uma forma com manteiga e polvilhe-a com farinha. Encaixe o acessório batedor na taça do robot, junte as claras e programe durante 5 minutos na velocidade 7. Deite as claras batidas para uma tigela.
2. Troque pela lâmina para amassar/triturar, adicione o açúcar amarelo, a manteiga em pedaços e as gemas e programe durante 4 minutos na velocidade 8. Junte depois o fermento, o chocolate em pó, o leite e a farinha e seleccione 30 segundos, na velocidade 10. Depois retire e envolva com as claras.
3. Verta a mistura anterior para a forma e leve ao forno durante 40 minutos ou até que fique cozido mas ainda bastante húmido no interior. Retire do forno, desenforme, deixe arrefecer bem, barre com o leite condensado de chocolate, polvilhe com chocolate granulado e sirva.

## INGREDIENTES

- 300 G DE AÇÚCAR AMARELO
- 250 G DE FARINHA
- 170 G DE MANTEIGA À TEMPERATURA AMBIENTE
- 100 G DE CHOCOLATE EM PÓ
- 200 ML DE LEITE
- 5 OVOS
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO DE CHOCOLATE
- 1 C. DE SOBREMESA DE FERMENTO EM PÓ
- GRANULADO DE CHOCOLATE Q.B.
- MANTEIGA PARA UNTAR
- FARINHA PARA POLVILHAR