

## Torta Brigadeiro



### Ingredientes da Massa

- 3 gemas
- 1 xícara (chá) de **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE** (190g)
- $\frac{3}{4}$  de xícara (chá) de água morna (150ml)
- $\frac{1}{4}$  de xícara (chá) de óleo de soja (40g)
- 1  $\frac{1}{2}$  xícara (chá) de farinha de trigo (225g)
- $\frac{1}{2}$  xícara de chocolate em pó (50g)
- 3 claras em neve
- $\frac{1}{2}$  colher (sopa) de fermento em pó (10g)

### Ingredientes do Recheio

- 1 lata de leite condensado (395g)
- 1 lata de creme de leite (300g)
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó (45g)
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo (10g)



[www.altoalegre.com.br](http://www.altoalegre.com.br)

## Torta Brigadeiro

### Ingredientes da Calda

- ½ xícara de leite (100ml)
- ¼ xícara (chá) de **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE** (50g)

### Ingredientes da Cobertura

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

### Modo de Preparo da 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 mais ou menos 25 cm de diâmetro untada com margarina e forrada com papel manteiga, em forno médio (180°C) por aproximadamente 40 minutos. Reservar.



[www.altoalegre.com.br](http://www.altoalegre.com.br)

## Torta Brigadeiro

### Modo de Preparo do Recheio

Misturar todos os ingredientes em uma panela, levar ao fogo mexendo sempre até engrossar. Reservar.

### Modo de Preparo da Cobertura

Derreter o chocolate em banho-maria, acrescentar o creme de leite misturando bem. Reservar.

### Modo de Preparo da Calda

Misturar os dois ingredientes e reservar.

### Montagem

Dividir o bolo ao meio regá-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 confeitar.



[www.altoalegre.com.br](http://www.altoalegre.com.br)

## Torta Brigadeiro

### Sobre a Receita

Grau de Dificuldade: Elaborado

Tempo de preparo: 4 horas

Rendimento: 1 torta



[www.altoalegre.com.br](http://www.altoalegre.com.br)