Brigadeirão

Brigadeirão

Algumas das melhores lembranças que guardamos do tempo de criança, são as festas de aniversário onde o artista principal e mais esperado era o brigadeiro. Sem falar que quando chegávamos na casa da vovó, lá estava ele a nossa espera para ser devorado em minutos. E essa delícia é um dos doces mais amado do Brasil e nessa receita ele está em formato pudim.

É muuiiito gostoso! Não são só as crianças que ficam com água na boca e com olhos arregalados quando vêem o tal brigadeiro. Os que acabaram de sair e os que depois de muito tempo voltaram à infância, também tem reações e recordações de alegria ao saborear essa gostosura. Mas em homenagem especial ao dia das crianças, tá aí essa delícia!! Brigadeirão, como diz o nome, serve 8 pessoas ou mais…Lambuzem-se!!!

Ingredientes:

Brigadeirão:

– 7 ovos

– 7 colheres de sopa de açúcar

– 10 colheres de sopa de chocolate em pó

– 3 colheres de sopa de manteiga

– 3 colheres de sopa de óleo
– 1 colher de sopa de fermento em pó
– 50 g de coco ralado desidratado ou fresco
– 50 g de chocolate granulado

Cobertura:

– 1 lata de leite condensado
– 1/2 lata de leite
– 5 colheres de sopa de chocolate em pó
– 1 colher de sopa de manteiga

Modo de fazer:

1. Untar uma fôrma com furo no meio com manteiga e farinha de trigo e ligar o forno à 180°C.
2. Bater todos os ingredientes no liquidificador, menos o granulado.
3. Coloque essa massa na fôrma untada e leve ao forno pré aquecido por mais ou menos 1 hora.
4. Enquanto isso, prepare a cobertura…
5. Misture todos os ingredientes da cobertura e leve ao fogo alto, mexendo sempre com uma colher de pau.
6. Quando ferver, abaixe o fogo e mexa até soltar do fundo da panela por cerca de 7 minutos.
7. Desligue o fogo e deixe esfriar.

Montagem:

1. Passe uma faca em volta da fôrma do brigadeirão, desenforme colocando um prato por cima e vire de uma vez.
2. Espalhe a cobertura e polvilhe com chocolate granulado.