

BOLO 3 CHOCOLATES

INGREDIENTES PARA 12 FATIAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 1 HORA E 10 MINUTOS

200g de chocolate 70% de cacau extra-negro partido em pedaços

6 ovos

200g de manteiga

250g de açúcar mascavado

225g de farinha

1 colher de chá de fermento em pó

Para a cobertura:

200g de chocolate branco para culinária partido em pedaços

150 ml de natas

Raspas de chocolate de leite

PREPARAÇÃO

1. Coloque o chocolate negro a derreter em banho-maria.
Depois de derretido apague o lume.
2. Numa tigela, coloque a manteiga e o açúcar.
Bata muito bem até ficar um creme.
3. Separe as gemas das claras e junte as gemas à mistura do açúcar com a manteiga.
Bata tudo.
4. Junte o chocolate às gemas e envolva com uma colher.
5. Bata as claras em castelo.
6. Adicione ao chocolate, alternadamente, a farinha, o fermento e as claras.
Envolva tudo muito bem.
7. Coloque a massa numa forma redonda previamente untada com manteiga e polvilhada com farinha.
Alise bem.
8. Leve ao forno pré-aquecido nos 170° durante 30 minutos. Até ficar cozido.
Depois do bolo cozido, retire, desenforme e deixe arrefecer.
9. Num tachinho leve ao lume as natas e deixe ferver.
Quando começar a ferver, junte os pedaços de chocolate branco e misture muito bem.
Depois de obter um creme liso, apague o lume e deixe arrefecer durante 10 minutos.
10. Cubra o bolo com o creme e espalhe com uma faca.
11. Depois de tudo frio, polvilhe com as raspas de chocolate.
E está pronto a servir.

Custo: 4.50 € ; Custo por fatia: 0.37 €

<http://www.saborintenso.com/f23/bolo-3-chocolates-11310/>