

BOLO COM CREME DE CHOCOLATE E COCO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 12 FATIAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 1 HORA E 20 MINUTOS

PARA O BOLO:

5 ovos
200g de açúcar
80g de açúcar
220g de farinha fina para bolos
1 colher de chá rasa de fermento em pó
6 colheres de sopa de leite
Coco ralado q.b.



PARA O CREME:

200g de açúcar
100g de chocolate em pó
2 colheres de sopa cheias de farinha maizena
2 casquinhas de limão
30g de manteiga
0,5 l de leite



PREPARAÇÃO DO BOLO

1. Parta os ovos e separe as gemas das claras. Junte às gemas 200g de açúcar e bata. Quando começar a ficar uma gemada, junte o leite e bata até ficar um creme bem fofo.
2. Bata as claras em castelo e junte os 80g de açúcar. Bata até que fiquem bem firmes.
3. Junte à gemada o fermento e alternadamente um pouco de claras e farinha. Envolve com cuidado.
4. Coloque a massa num tabuleiro rectangular, untado com manteiga e polvilhado com farinha. Espalhe bem.
5. Leve ao forno pré-aquecido nos 170° e deixe cozer aproximadamente 20 minutos.

PREPARAÇÃO DO CREME

1. Num tacho, coloque o açúcar, a farinha maizena e o chocolate em pó.

Misture muito bem.

Aos poucos e mexendo sempre, junte o leite.

Adicione as casquinhas de limão e a manteiga.

2. Leve ao lume brando sem parar de mexer, até engrossar.

Logo que comece a ferver, apague o lume.

FINALIZAÇÃO:

1. Quando o bolo estiver cozido, retire-o.
2. Depois de desenformado corte o bolo ao meio, de maneira a que fiquem duas partes iguais. Deixe arrefecer.
3. Coloque metade do bolo num prato de servir e barre com metade do creme de chocolate já frio. Por cima, coloque a outra metade do bolo. Barre o bolo todo com o restante creme de chocolate. Por fim, polvilhe o bolo com o coco ralado.
4. Leve ao frigorífico. Depois de frio, está pronto a servir.

Custo: 2.50 € ; Custo por fatia: 0.17 €

<http://www.saborintenso.com/f23/bolo-creme-chocolate-coco-14451/>

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro de Culinária com 420 páginas