

BOLO DE CHOCOLATE DELICIOSO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 12 PESSOAS

4 ovos
250g de açúcar
100g de manteiga derretida
125g de chocolate de culinária em pó
200g de farinha de trigo sem fermento
1 colher de chá de fermento em pó
125 ml de leite

PARA O MOLHO

2 colheres de sopa de manteiga
125g de chocolate de culinária em tablete
5 colheres de sopa de açúcar
300 ml de leite



Tempo de preparação: 1 hora

Custo: 4.50 € | Custo por pessoa: 0.37 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/bolo-chocolate-delicioso-22584/>

PREPARAÇÃO

1. Parta os ovos e separe as gemas das claras.
Às gemas, junte o açúcar e bata até que fique uma gemada.
À gemada, adicione a manteiga derretida e bata até que fique um creme liso.
2. Bata as claras em castelo bem firmes.
3. Ao creme, adicione alternadamente o chocolate em pó, a farinha, o fermento, o leite e as claras.
Envolva tudo muito bem.
4. Deite a massa numa forma previamente untada com manteiga e polvilhada com açúcar.
Leve ao forno pré-aquecido nos 180° e deixe cozer aproximadamente 30 minutos.
5. Entretanto, faça o molho.
Num tacho, leve ao lume o chocolate, a manteiga, o açúcar e o leite.
Quando começar a ferver, deixe ferver durante 5 minutos.
Passado os 5 minutos, apague o lume.
6. Depois do bolo cozido, retire e desenforme.
Sirva o bolo cortado às fatias com o molho por cima.

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

Saborintenso.com