

BOLO DE ANIVERSÁRIO SABORINTENSO III

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 12 PESSOAS

PARA O GANACHE:

200g de chocolate de culinária em tablete
200 ml de natas

PARA O BOLO:

4 ovos
250g de açúcar
210g de farinha de trigo sem fermento
1 colher de sopa bem cheia de manteiga derretida
100g de chocolate em pó
125 ml de leite
1 colher de chá de bicarbonato de sódio



Tempo de preparação: 1 hora e 10 minutos + 4 horas
Custo: 3.60 € | Custo por pessoa: 0.30 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/bolo-aniversario-saborintenso-iii-bolo-chocolate-ganache-28008/>

PREPARAÇÃO DO GANACHE:

1. Num tachinho, leve ao lume as natas e deixe aquecer muito bem.
Quando estiver quase a ferver, junte a tablete de chocolate partida em pedaços.
Misture muito bem até que fique um creme homogêneo.
Deixe arrefecer e guarde no frigorífico aproximadamente 4 horas até que fique um creme consistente.

PREPARAÇÃO DO BOLO:

1. Parta os ovos e separe as gemas das claras.
Às gemas, junte o açúcar, a manteiga e o leite.
Bata durante 10 minutos até que fique cremoso.
2. Bata as claras em castelo.
3. Misture o chocolate em pó com o creme.
Alternadamente, envolva a farinha, o bicarbonato de sódio e as claras com o creme.
4. Coloque a massa numa forma (tamanho desejado) previamente untada com manteiga e polvilhada com farinha.
Leve ao forno pré-aquecido nos 170° e deixe cozer aproximadamente 40 minutos.
Depois do bolo cozido, retire-o.
5. Depois do bolo frio e desenformado, corte-o ao meio para rechear com uma faca ou um cortador de bolos.
Retire a parte de cima.
Recheie com metade do creme de chocolate (ganache).
Coloque novamente a outra metade por cima.
Barre o bolo todo com o restante creme.
6. Decore a gosto.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

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

Saborintenso.com