

Pirâmides de Chocolate

INGREDIENTES PARA 8 PIRÂMIDES

350g de sobras de bolos secos, tipo pão-de-ló
80g de nozes
4 colheres de sopa de chocolate em pó
100g de açúcar
50g de manteiga
½ colher de café de erva doce em pó
1 colher de café de canela em pó
30 ml de Vinho do Porto
150g de chocolate de culinária em tablete partido em pedaços
3 colheres de sopa de óleo



Tempo de preparação: 20 minutos + 30 minutos
Custo: 3.70 € | Custo por pirâmide: 0.46 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Video: Sandro Vilar

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f23/piramides-chocolate-42944/>

PREPARAÇÃO

1. Pique as sobras de bolo na picadora e coloque numa tigela. Pique as nozes grosseiramente e junte ao bolo picado. Adicione o chocolate em pó e misture bem com uma colher.
 2. Leve ao lume 125 ml de água e o açúcar. Mexa e deixe ferver durante 4 minutos. Passados os 4 minutos e quando estiver em ponto de pérola, apague o lume e junte a manteiga, a erva doce, a canela e o Vinho do Porto. Mexa muito bem até que a manteiga derreta.
 3. Regue o bolo picado com a calda e misture bem com uma colher. Quando a mistura estiver homogênea, reserve no frigorífico aproximadamente 30 minutos.
 4. Passados os 30 minutos, molde as pirâmides com a massa e pressione bem para que fiquem compactas. Coloque as pirâmides sobre uma grelha e reserve no frigorífico enquanto prepara o chocolate.
 5. Num tacho em banho maria, derreta o chocolate com o óleo. Mexa com uma vara de arames até que o chocolate fique liso. Caso o chocolate esteja muito espesso, adicione mais um pouco de óleo.
 6. Com a ajuda de uma colher e de uma faca, cubra as pirâmides com o chocolate derretido. Guarde as pirâmides no frigorífico até que o chocolate solidifique. E estão prontas a servir.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!