

Bolo de Castanhas com Chocolate

INGREDIENTES PARA 18 FATIAS

500g de castanhas congeladas
300 ml de leite
1 colher de café de erva doce em pó
1 colher de café de noz-moscada ralada
1 colher de café de canela em pó
100g de manteiga com sal
6 ovos
250g de açúcar
50g de chocolate em pó
150g de farinha de trigo T55 sem fermento
1 colher de chá de fermento em pó
1 forma redonda com 24 cm de diâmetro, untada com manteiga, forrada com papel vegetal e novamente untada com manteiga

Para a cobertura:
200 ml de natas
160g de chocolate de culinária partido em pedaços
50g de chocolate preto de culinária partido em pedaços



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

Receita em video: <https://www.saborintenso.com/f23/bolo-castanhas-chocolate-43150/>

1. Num tacho largo, coloque as castanhas, a canela, a erva doce, a noz-moscada, a manteiga e o leite. Mexa, de forma a que as castanhas fiquem submersas. Tape e deixe cozinhar em lume brando, durante 30 minutos. Passado o tempo, mexa e retire do lume.
 2. Coloque as castanhas num recipiente e triture com a varinha mágica, de forma que o puré fique com pedaços de castanhas. Deixe arrefecer o puré aproximadamente 10 minutos.
 3. Parta os ovos para uma tigela. Adicione o açúcar e bata até que fique um creme fofo. Com uma vara de arames, junte e mexa alternadamente aos ovos, o puré de castanhas, o chocolate em pó, a farinha e o fermento. Depois da massa bem mexida, verta o preparado para a forma.
 4. Leve ao forno pré-aquecido, nos 180°C e deixe cozer aproximadamente 40 minutos. Antes de retirar o bolo do forno, verifique se está cozido com um palito. Depois do bolo cozido, retire-o e desenforme. Deixe o bolo amornar.
 5. Entretanto, prepare a ganache. Numa panela em banho maria, coloque as natas e os dois chocolates partidos em pedaços. Mexa até que o chocolate derreta e fique um creme homogéneo.
 6. Depois do bolo quase frio, espalhe a ganache por cima. Deixe arrefecer totalmente e sirva.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!