

Bolo Rei de Chocolate

INGREDIENTES PARA 26 FATIAS

550g de farinha de trigo T55 sem fermento
 9,2g de fermento seco granulado
 150 ml de leite morno
 Sal
 150g de açúcar
 100g de manteiga derretida
 2 ovos
 40 ml de brandy
 40 ml de vinho do Porto
 Farinha para polvilhar
 100 ml de leite
 150g de chocolate para culinária em tablete partido em pedaços
 50g de chocolate preto de culinária em tablete partido em pedaços
 100g de amêndoa granulada
 1 ovo batido para pincelar
 3 colheres de sopa de açúcar granulado
 3 colheres de sopa de açúcar em pó
 25g de amêndoa granulada
 Cerejas cristalizadas
 100g de doce de chila
 Geleia de marmelo para pincelar
 Chocolate de culinária em tablete para raspar



Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <https://www.saborintenso.com/f23/bolo-rei-chocolate-43152/>

1. Ao leite morno, junte o fermento e mexa muito bem com um garfo.
Deixe repousar durante 5 minutos.
2. Parta os ovos para uma tigela e mexa com um garfo.
3. Numa tigela grande ou num alguidar, coloque a farinha e faça um buraco no meio.
Adicione umas pedrinhas de sal e coloque no centro, o fermento dissolvido, a manteiga, o brandy, o vinho do Porto, os 2 ovos batidos e os 150g de açúcar.
Com as pontas dos dedos, comece a misturar tudo com a farinha.
Amasse muito bem a massa e aos poucos adicione mais farinha, até que descole do fundo.
Tenha atenção para que a massa não fique demasiado seca.
Polvilhe a massa com farinha e tape com um pano.
Deixe levedar aproximadamente 2 horas em local quente até que a massa dobre.
4. Quando a massa estiver pronta, faça o recheio.
Num tacho, leve ao lume os 100 ml de leite e deixe amornar.
Ao leite, adicione os 150g de chocolate em tablete normal e os 50g de chocolate preto.
Mexe com uma vara de arames até que o chocolate derreta e fique um creme.
Retire do lume.
5. Polvilhe a bancada com bastante farinha.
Coloque a massa no centro e polvilhe-a novamente com um pouco de farinha.
Com um rolo, estenda a massa num retângulo grande.
6. Por cima da massa, coloque o chocolate derretido e espalhe

- com uma espátula.
 Por cima, espalhe os 100g de amêndoa granulada.
7. Enrole o retângulo num rolo, como se fosse uma torta.
Aconchegue bem de forma que o recheio fique no interior da massa.
Una as extremidades do rolo de forma a que fique uma coroa.
Aconchegue bem para que as pontas fiquem bem unidas.
 8. Com muito cuidado coloque a coroa dentro de um tabuleiro de ir ao forno previamente polvilhado com farinha.
Tape novamente com o pano e deixe levar aproximadamente 30 minutos, até que a massa cresça mais um pouco.
 9. Depois da massa levedada, pincele a coroa com o ovo batido.
Por cima da coroa, disponha montinhos de doce de chila, os 25g de amêndoa granulada e as cerejas cristalizadas.
 10. Numa tigela, junte as 3 colheres de sopa de açúcar granuladas com o açúcar em pó.
Salpique tudo com um pouco de água e mexa com um garfo até que o açúcar fique humedecido.
Por fim, espalhe colheradas da mistura do açúcar por cima da massa.
 11. Leve ao forno pré-aquecido nos 180°C e deixe cozer durante 40 minutos.
Depois da massa cozida, retire.
 12. Com cuidado, coloque o bolo num prato e pincele-o com a geleia de marmelos.
Por fim, espalhe raspas de chocolate por cima do bolo.
E está pronto a servir.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!