

BOLO DE CHOCOLATE

com descarte de fermento natural

.....

INGREDIENTES

MASSA

230g farinha de trigo
70g chocolate em pó
3g sal
5g fermento em pó químico
5g bicarbonato de sódio
190g óleo vegetal
2 ovos
5g baunilha
100g descarte fermento natural*
100g açúcar
140g açúcar mascavo
200g leite
80g café forte quente

RECHEIO

200g manteiga sem sal
280g açúcar confeiteiro peneirado
30g cacau em pó
1 pitada de sal
30g leite

COBERTURA

80g creme de leite fresco
100g chocolate em barra

UTENSÍLIOS

Bacias
Espátula
Assadeira redonda 22cm
Batedeira com leque
Panela

* descarte fermento natural: usar sobra de madre ou de fermento não utilizado. Importante que sejam sempre mantidos em refrigeração até a utilização.

MODO DE PREPARO

1. Untar forma com manteiga e pre aquecer forno a 180°C.
2. Numa bacia misturar os ingredientes secos: farinha de trigo, chocolate em pó, sal, fermento e bicarbonato.
3. Em outra bacia misturar ovos, baunilha, óleo, fermento natural, açúcares e leite. Misturar com a espátula e acrescentar à mistura seca. Misturar até que esteja tudo incorporado.
4. Acrescentar o café ainda quente e misturar.
5. Colocar na forma e levar a forno pré aquecido.
6. Assar por 50 minutos e testar assamento com garfo.
7. Para o recheio bater manteiga em temperatura ambiente na batedeira com leque até bem lisa. Acrescentar cacau, açúcar e sal e ajustar ponto com leite.
8. Partir bolo ao meio depois de resfriado. Recheiar, fechar e cobrir.
9. Se desejar, preparar cobertura de chocolate cremoso e aplicar, como segue.
10. Numa panela, aquecer creme de leite somente até começar a formar as bolhas. Despeje o chocolate picado e misture com a espátula. Aguarde que esfrie um pouco até que esteja encorpado e despeje no topo do bolo, ajudando com uma espátula para que se distribua uniformemente sobre todo o bolo.

