

Bolo de Chocolate com 70% Cacau

1 porção



Requer prática

up to 40 Min.



Ingredientes:

Massa:

- 120 ml Leite em temperatura ambiente
- 120 ml Creme de Leite em temperatura ambiente
- 1 colher sopa de Suco de Limão
- 270 g Farinha de Trigo
- 80 g Chocolate em Pó 70 Cacau Dr. Oetker
- 1 colher chá de bicarbonato
- 1 colher chá de Fermento em pó químico Dr. Oetker
- ½ colher chá de Sal
- 200 g Manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 300 g Açúcar
- 4 unidades de Ovos em temperatura ambiente
- 2 colheres chá de Aroma Baunilha Dr. Oetker

Cobertura:

- 100 g Chocolate meio amargo
- 120 g Creme de Leite fresco
- 1 colher sopa de glucose de milho

Massa:

Unte uma forma de 25cm com furo no meio e pré aqueça o forno à 180 graus. Misture o leite com o creme de leite o limão e reserve. Peneire a farinha, o chocolate em pó 70% Dr. Oetker, o bicarbonato, o fermento, o sal e reserve. Bata a manteiga na batedeira até ficar cremosa, junte o açúcar e continue batendo até ficar um creme fofo e claro. Desmanche os ovos com um garfo e junte o Aroma Baunilha Dr Oetker. Acrescente os ovos aos poucos, batendo bem entre cada adição em velocidade mínima, acrescente 1/3 da mistura dos secos, em seguida 1/2 do leite e bata apenas para misturar Despeje a mistura na forma e leve ao forno por 50 minutos, ou até que ao enfiar um palito, este saia limpo.

Cobertura:

Pique o chocolate em uma tigela refratária e reserve. Em uma panela, misture o creme de leite com a glucose e leve ao fogo até começar a borbulhar nas laterais. Adicione a mistura sobre o chocolate e aguarde 1 minuto, misture bem e deixe esfriar. Espalhe a cobertura sobre o bolo

Dica:

Se preferir um sabor menos intenso de chocolate, substitua o Chocolate em pó 70% Cacau **Dr Oetker** pelo Chocolate em pó **Dr Oetker**.