

Bolo formigueiro com crosta de chocolate

7 unidades de (1)



Requer prática

● up to 60 Min.



Ingredientes:

Crosta:

- ¼ xícara chá de Chocolate em Pó 70
- Cacau Dr. Oetker
- 1 pacote de Confeito Gotinhas Dr. Oetker (80g)
- ¼ colher chá de Sal
- 60 g Manteiga sem sal
- ½ xícara chá de Açúcar
- ½ xícara chá de Farinha de Trigo

Massa:

- 1 sachê de Bolo Formigueiro Dr. Oetker
- 100 g Manteiga sem sal gelada
- 100 ml Leite em temperatura ambiente
- 3 unidades de Ovos em temperatura ambiente

1 Crosta:

Derreta a manteiga no microondas e aguarde esfriar por alguns minutos. Coloque todos os outros ingredientes em uma tigela refratária e misture bem. Junte a manteiga derretida e misture até formar uma farofa e reserve.

2 Massa:

Pré aqueça o forno à 180 graus. Unte uma forma de 24cm com o fundo solto - caso prefira use um vidro quadrado de 20 cm.

Corte a manteiga ainda gelada em cubos pequenos e deixe fora da geladeira por 10 a 15 minutos antes de usar - é importante que a manteiga ainda esteja firme.

Desmanche os ovos com um garfo e reserve. Na tigela da batedeira coloque a mistura pronta para bolo **Dr. Oetker**. Acrescente a manteiga aos poucos e bata até atingir uma consistência de areia - não bata além deste ponto.

Acrescente metade do leite, os ovos e, em seguida, o restante do leite. Bata em velocidade média baixa por 1 a 2 minutos. Coloque na forma e espalhe a crosta por cima, formando uma camada uniforme. Leve ao forno por aproximadamente 50 minutos ou até o palito sair seco. Deixe esfriar sobre uma grade.