

BOLO DE CHOCOLATE COM CÔCO E LIMA



INGREDIENTES

- 2 COPOS DE FARINHA
- 2 COPOS DE AÇÚCAR MASCADO
- 2 C. CHÁ FERMENTO
- 1 C. CHÁ DE BICARBONATO DE SÓDIO
- 1 COPO DE LEITE COM CHOCOLATE
- 150 G DE CACAU
- 6 OVOS MÉDIOS
- 1 PITADA DE SAL
- RECHEIO/COBERTURA
- 100 G DE CÔCO RALADO
- 250 G DE QUEIJO MASCARPONE
- 200 ML DE NATAS (35% GORDURA)
- 1 LIMA - RASPA E SUMO
- 1 COLHER DE SOPA DE AÇÚCAR BAUNILHADO

CONFEÇÃO

1. Pré aqueça o forno a 180°. Unte uma forma alta (o bolo cresce bastante) com manteiga e forre o fundo e os lados com papel vegetal. Volte a untar (se usar papel vegetal tipo o do Aldi - para mim o melhor do mercado - não necessita de o untar a segunda vez).
3. Separe as gemas das claras. Numa taça misture a farinha, o fermento e o bicarbonato de sódio.
5. Com a taça bem seca, coloque o acessório batedor, as claras e uma pitada de sal. Programe a velocidade 7 durante 6 minutos ou até as claras fazerem picos firmes. Reserve.
7. Bata as gemas com o açúcar utilizando o acessório batedor na velocidade 4 durante 6 minutos ou até ficar um creme esbranquiçado. Junte o leite e o chocolate em pó e mexa durante 30 segundos na velocidade 4.
9. Seleccione 5 minutos e reduza para a velocidade 3. Através do orifício da tampa, vá acrescentando a mistura de farinha, fermento e bicarbonato. Quando chegar ao fim, aumente para a velocidade 4 e bata até a massa fazer bolhas (pode ser menos que os 5 minutos, convém ir parando a máquina e verificar a massa).
11. Leve ao forno a 180° durante cerca de 45 minutos.
13. Enquanto o bolo arrefece, pode ir fazendo o creme de côco. Convém colocar as natas no congelador durante cerca de 30 minutos antes de a bater. Retire a tampa do vapor e com a taça

bem seca e com o acessório batedor, coloque as natas e o açúcar na taça e programe 6 minutos a velocidade 6 - vá aumentando a velocidade a cada 2 minutos - deverá fazer os últimos 2 minutos na velocidade 8.

15. Após este tempo, junte o mascarpone e o sumo da lima e programe 1 minuto na velocidade 3, até ficar tudo bem incorporado.
-
-

17. Com o bolo já completamente arrefecido recheie e cubra o creme com este bolo. Decore com a raspa da lima e côco torrado (ponha um punhado de côco numa frigideira anti aderente e leve a lume bem alto, mexendo sempre até o côco ficar dourado).
-