Sobremesas

BOLO MÁGICO DE CHOCOLATE

Receita de Fã
Médio
15 Min.
10 Doses

INGREDIENTES

- 4 GEMAS + 4 CLARAS
- UMAS GOTAS DE LIMÃO
- 1 COLHER DE CHÁ DE EXTRACTO DE BAUNILHA
- 150 G DE AÇÚCAR
- 125 G DE MANTEIGA DERRETIDA, À TEMPERATURA AMBIENTE
- 150 G DE FARINHA COM FERMENTO
- 100 G DE CACAU EM PÓ
- 500 ML DE LEITE MORNO

CONFEÇÃO

1. Pré-aqueça o forno a 180º. Forre uma forma com papel vegetal - não necessita untar. Convém utilizar uma forma pequena de paredes altas, para melhor diferenciar as camadas do bolo. Para este bolom utilize sempre o acessório batedor. Não utilize a tampa do vapor.

2. Na taça bem limpa e seca, coloque as claras e umas gotas de limão e programe velocidade 7 durante 5 minutos. Reserve.

3. Coloque as gemas e o açúcar na taça e programe velocidade 5 durante 3.30 minutos. Deverá obter uma mistura leve e esbranquiçada.

4. Junte a manteiga e o extracto de baunilha. Bata novamente à velocidade 5 durante 2 minutos.

5. Programe velocidade 3, durante 2 minutos e através do orifício da tampa, com a ajuda de uma colher de sopa, acrescente a farinha e o cacau.

6. Aumente para velocidade 5, programe mais 2 minutos e acrescente o leite. Deverá ficar com uma mistura homogénea.

7. Coloque numa taça e misture as claras em castelo com a ajuda de uma vara de arames. Deverá fazer movimentos circulares de baixo para cima, suavemente, até ficar com as claras completamente incorporadas. Irá obter uma mistura bastante líquida, o que é normal.

8. Coloque a mistura na forma e leve ao forno durante 10 minutos a 180º. Findo esse tempo, baixe a temperatura para 160º e coza durante 50 minutos.

9. Espere até que o bolo esteja completamente frio até o desenformar - se o fizer enquanto está quente ou morno, o bolo irá desmanchar-se.

10. Este bolo pode ir ao frigorífico - fica óptimo bem geladinho!