

BOLO TRIMÁRMORE



CONFEÇÃO

1. Com o acessório batedor, programe velocidade 7 durante 1 min, para bater o açúcar com a manteiga, até ficar uma massa cremosa. Programe mais 1 min na vel 4 e vá juntado os ovos um a um pela boca da tampa de vapor. Junte a farinha, o fermento e o bicarbonato e programe 1min na vel 4.
2. Divida a massa em três partes. Na primeira fica como está; na segunda adicione o cacau e 2 colheres de sopa e misture; e na terceira junte o pudim e mais duas ou três colheres de leite. Deite as 3 porções numa forma e leve ao forno a 170°C.
3. Para fazer o ganache, ferva as natas, retire de lume e adicione o chocolate. Recheie o bolo com o ganache e cubra todo o bolo, se quiser pode ainda decorar com amêndoas torradas.

INGREDIENTES

- MASSA:
- 250GR DE MARGARINA AMOLECIDA
- 220GR DE AÇÚCAR
- 4 OVOS
- 400GR DE FARINHA
- 1 COLHER CHÉ DE FERMENTO
- 1 COLHER CHÁ DE BICARBONATO
- 50GR DE CACAU EM PÓ
- 50GR DE PUDIM CARAMELO EM PÓ
- 4 COLHERES DE SOPA DE LEITE
- GANACHE DE CHOCOLATE:
- 200GR DE CHOCOLATE NEGRO
- 200GR DE NATAS