

BOLO DE CHOCOLATE E NOZES



CONFEÇÃO

1. Ligar o forno a 160°C.

2. Na taça da CC colocar lâmina amassar / triturar com o chocolate aos bocados e manteiga vel 3 / 45 graus / 6 minutos.

3. Retirar a taça a lamina e colocar dentro de uma taça de vidro.

4. Separar 5 gemas das claras para taça de vidro.

5. Na taça da CC colocar acessório batedor com as claras e pitada de sal vel 7 / 8 minutos sem tampa do bocal. Ao fim de 4 minutos adicionar 75 gr de açúcar pelo bocal deixar terminar programa.

6. Adicionar às gemas 2 ovos e 50 gr de açúcar bater bem com garfo.

7. Picar as nozes na picadora moulinex.

8. Com as claras no copo programar vel 7 / 2 minutos e ir adicionando pelo bocal o preparado de gemas, chocolate derretido e nozes picadas. Antes de terminar o programa cerca de 15 seg abrir tampa e adicionar farinha com fermento que misturei previamente . Deixar terminar.

9. Untar uma forma redonda dispor preparado e levar ao forno por cerca de 30 minutos.

10. Cobertura:

11. Na taça da CC colocar lâmina amassar/triturar com os dois chocolates partidos e as natas vel 4 / 60 graus / 10 minutos.

12. Espalhar este creme por cima do bolo e decorar com nozes e morangos.

INGREDIENTES

- 2 OVOS
- 5 OVOS
- 125 GR DE AÇÚCAR
- 1 TABLETE CHOCOLATE NEGRO
- 125 GR DE MANTEIGA
- 150 GR FARINHA COM FERMENTO
- 50 GR NOZES
- 5 GR FERMENTO EM PÓ
- COBERTURA:
- 1,5 TABLETE CHOCOLATE NEGRO
- 1 TABLETE CHOCOLATE SABOR A CAFÉ NESTLÉ
- 400 ML NATAS FRESCAS
- MORANGOS, NOZES Q.B.