

BOLO DE CHOCOLATE EXTRA FOFO COM GANACHE DE CHOCOLATE



CONFEÇÃO

1. Coloque a pa batedora

2. Deite todos os ingredientes na taça e programe vel.7 por 1 minuto

3. Deite na forma previamente untada e polvilhada com farinha

4. Leve ao forno pré-aquecido a 180º por cerca de 40 minutos.

5. No início aconselho a tapar a forma com alumínio e retire só nos últimos minutos para dourar. Antes de desligar o forno faça o teste do palito.

7. Receita gentilmente fornecida pela "Cozinha da Luxa"

INGREDIENTES

- 4 OVOS
- 2 CHÁVENAS DE AÇÚCAR (SÓ USEI 1.5)
- 2 CHÁVENAS DE FARINHA
- 1 CHÁVENA DE ÓLEO
- 1 CHÁVENA DE LEITE
- 1 CHÁVENA DE CHOCOLATE EM PÓ
- 1 C.SOBREMESA DE FERMENTO EM PÓ
- MANTEIGA E FARINHA Q.B PARA UNTAR E POLVILHAR A FORMA
- PARA A COBERTURA :
- 1 TABLETE DE CHOCOLATE DE CULINÁRIA 200G
- 200ML DE NATAS

- 1 C.SOPA DE MANTEIGA
- ROLINHOS DE CHOCOLATE Q.B
PARA DECORAR
- **** A MINHA MEDIDA DE
CHÁVENA LEVA 250ML