

BOLO DE CHOCOLATE QUE SAI SEMPRE BEM COM RECHEIO DE COCO E COBERTURA DE GANACHE DE CHOCOLATE



CONFEÇÃO

1. Começar por preparar o recheio.

2. Na taça, bem seca e com o acessório batedor, colocar as claras e bater na velocidade 7 durante 3 minutos (até ficarem em castelo).

3. Juntar os restantes ingredientes e misturar na velocidade 5 durante 2 minutos.

4. Retirar da taça e reservar.

6. Para o bolo:

7. Aquecer o forno a 170º. Untar e polvilhar de farinha (ou usar desmoldante) uma forma redonda sem buraco.

8. Com a lâmina batedora e sem o copo de vapor, bater muito bem os ovos com o açúcar (velocidade 8, 8 minutos).

9. Adicionar o leite e o óleo e bater um pouco mais (velocidade 8, 2 minutos).

10. Juntar o chocolate em pó (bater mais 2 minutos).

11. Terminar, envolvendo a farinha misturada com o fermento (velocidade 4, 30 segundos).

13. Na forma, colocar metade da massa do bolo e cobri-la, cuidadosamente, com colheradas do recheio. Cobrir com a

INGREDIENTES

- BOLO:
- 4 OVOS L
- 2 CHÁVENAS (250 ML) DE AÇÚCAR AMARELO (OU BRANCO OU MISTURA)
- 2 CHÁVENAS DE FARINHA
- 1 CHÁVENA DE ÓLEO
- 1 CHÁVENA DE LEITE
- 1 CHÁVENA DE CHOCOLATE EM PÓ (OU MEIA CHÁVENA DE CHOCOLATE + MEIA CHÁVENA DE CACAU)
- 1 COLHER (SOBREMESA) DE FERMENTO EM PÓ
- RECHEIO:
- 200G DE COCO RALADO
- 200G DE NATAS
- 200G DE AÇÚCAR
- 3 CLARAS DE OVO
- 1 PACOTE DE AÇÚCAR BAUNILHADO (OPCIONAL)
- GANACHE DE CHOCOLATE:
- 200G DE NATAS
- 200G DE CHOCOLATE 70% CACAU

restante massa de bolo.

14. Levar ao forno por 45 a 50 minutos (Dica: ao fim de 30 minutos, tapar com folha de alumínio, caso esteja a ficar muito tostado; fazer o teste do palito para confirmar cozedura).
-
-

16. Entretanto, preparar a ganache de chocolate.
-

17. Colocar o acessório misturador. Colocar as natas na taça e programar 4 min, temperatura 70º, velocidade 2, para aquecer as natas.
-

18. Juntar o chocolate em pedaços, esperar 1 minuto e programar 2 min, temperatura 40º, velocidade 5.
-
-

20. Desenformar o bolo, deixar arrefecer e cobrir com a ganache. Decorar a gosto.
-

21. ?
-