

BOLO REI DE CHOCOLATE



INGREDIENTES

- 100G LEITE
- 100G MARGARINA
- 70 AÇUCAR AMARELO
- 12,5G FERMENTO PADEIRO FRESCO
- 1 C. CAFÉ SAL
- 500G FARINHA TIPO 55
- 3 OVOS L
- 30G VINHO DO PORTO
- 200G CHOCOLATE CULINÁRIA, MAIS Q.B. PARA DECORAR
- AÇÚCAR EM PÓ Q.B. PARA POLVILHAR
- 2 C. SOPA DE GELEIA DILUÍDA COM 1 C. CHÁ DE ÁGUA PARA PINCELAR

CONFEÇÃO

1. Picar o chocolate e reservar. Faço com uma faca, pois gosto de bocados maiores e irregulares.

2. Numa taça, amornar o leite e dissolver o fermento. Reservar.

3. Na taça da CC, com a lamina amassar, colocar os ovos e o açúcar, vel. 8, 1min.

4. Adicionar a margarina, vel.8 , 45seg.

5. Juntar o vinho do Porto, o sal e a mistura de leite com fermento, vel. 8, 10seg.

6. Adicionar a farinha e misturar até formar uma bola, vel 4, +/- 30seg.

7. Adicionar o chocolate partido e envolver na massa, vel 4, 30 seg.

8. Deixar levedar na taça, com a tampa de vapor colocada, até duplicar o volume, cerca de 3h.

9. Formar uma coroa, ou dividir em 2, pois o bolo é grande, pincelar com geleia e colocar mais chocolate em cima, para os mais gulosos!!

10. Levar ao forno 180º, 20min.

11. Deixar arrefecer e polvilhar com açúcar em pó

12. Boas festas!!

14. Dica: faço sempre a massa na noite anterior. Deixo levedar na taça, ao duplicar o volume, formo a/as coroa/s e coloco num tabuleiro forrado com papel vegetal. Deixo no forno, fechado e desligado, a levedar durante a noite e na manha seguinte é que os finalizo!!
