

# BOLO DE CHOCOLATE E COURGETE



## CONFEÇÃO

1. Bolo:
 

---
2. . Ligue o forno e prepare a forma, untado com manteiga e polvilhado com farinha.
 

---
3. . Coloque o acessório batedor na taça. Deite os ovos, a essência de baunilha ou 1 pacote de açúcar baunilhado e o açúcar amarelo. Vel 8, 8 minutos.
 

---
4. . Coloque o acessório de amassar. Junte a farinha com fermento (nota: se usarem sem, juntar 1 c chá fermento em pó à farinha), o bicarbonato, o sal fino e o chocolate em pó (ou nesquik). Vel 3, 1 minuto.
 

---
5. . Retire o acessório. Junte a courgete e envolva bem com uma espátula.
 

---
6. . Verta o preparado na forma e leve ao forno até cozer (180°, +/- 35 minutos, mas depende dos fornos).
 

---
8. Ganache:
 

---
9. . Com a taça limpa e com o acessório batedor, coloque as natas a aquecer na vel. 2, 70 °, 4 minutos.
 

---
10. . Derreta o chocolate nas natas, partindo-o em quadrados e espere 1 minuto (pode ir mexendo com uma espátula, para acelerar o processo).
 

---
11. . Misture tudo vel. 5, 40°, 2 minutos.
 

---
13. Sugestão: Este bolo é delicioso quando a ganache ainda está ligeiramente quente/derretida. Assim, se preferir, antes de começar a comer, coloque a fatia do bolo a aquecer no
 

---

## INGREDIENTES

- 4 OVOS
- 1 C CHÁ ESSÊNCIA DE BAUNILHA
- 1/4 CHV (60 ML) AÇÚCAR AMARELO
- 2 CHV FARINHA TRIGO COM FERMENTO
- 2 C CHÁ BICARBONATO SÓDIO
- 1 PITADA SAL FINO
- 75 GR CHOCOLATE EM PÓ
- 3 CHV COURGETE RALADA (CHÁVENA DE 250 ML)
- GANACHE:
- 200 ML NATAS
- 200 GR CHOCOLATE

microondas.

---

---

15. Receita adaptada do site 24kitchen, Filipa Gomes

---