Sobremesas

BOLO DE CHOCOLATE E COURGETE

Receita de Fã
Fácil
10 Min.
1-10 Doses

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

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

microondas.

15. Receita adaptada do site 24kitchen, Filipa Gomes