Sobremesas

BOLO DE CHOCOLATE SSB COM CHÁ DE MENTA

Receita de Fã
Fácil
55 Min.
12 Doses

INGREDIENTES

- 4 OVOS L
- 1,5 CHÁVENAS DE AÇÚCAR (MISTURA DE AÇÚCAR AMARELO E BRANCO, OU SÓ AMARELO, OU SÓ BRANCO)
- 1 CHÁVENA DE ÓLEO
- 1 CHÁVENA DE CHÁ/INFUSÃO DE MENTA BEM FORTE
- 1 CHÁVENA DE CHOCOLATE EM PÓ
- 2 CHÁVENAS DE FARINHA (COM FERMENTO, PARA BOLOS)
- 1 COLHER (SOBREMESA) DE FERMENTO EM PÓ
- (1 CHÁVENA = 250 ML)

CONFEÇÃO

1. Fazer um chá/infusão de menta bem forte (4 saquinhos ou 4 cápsulas compatíveis com máquinas de café ou deixar em infusão, em água a ferver, um ramo bem grande de hortelã-pimenta).
2. Aquecer o forno a 180º. Untar uma forma (24 a 26 cm) com margarina e farinha ou usar desmoldante.
3. Na taça da CC, com o acessório batedor e sem o copo de vapor, bater muito bem os ovos com o açúcar (velocidade 8, 8 minutos).
4. Adicionar o chá morno e bater 1 minuto em velocidade 8.
5. Juntar o óleo e bater 1 minuto em velocidade 8.
6. Adicionar o chocolate em pó e bater mais 2 minutos na velocidade 8.
7. Peneirar para a taça metade da farinha e misturar em velocidade 4, durante 15 segundos. Peneirar para a taça a restante farinha e o fermento e programar mais 15 segundos em velocidade 5. Caso a farinha não fique bem envolvida, envolver delicadamente com vara de arames ou com a espátula (não bater mais tempo na CC).
8. Levar ao forno por cerca de 35 minutos. Se começar a tostar por cima, colocar papel de alumínio. Não abrir o forno antes dos 25 minutos. Não retirar sem confirmar a cozedura, fazendo o teste do palito.