

# BOLO DE HALLOWEEN



## CONFEÇÃO

1. Unte uma forma com manteiga;  
\_\_\_\_\_
2. Pré-aqueça o forno a 160°C;  
\_\_\_\_\_
3. Na taça, com o acessório para triturar/amassar, coloque o chocolate partido em pedaços e ligue na velocidade 4, a 60 °C durante 8 minutos;  
\_\_\_\_\_
4. Verta o chocolate numa tigela e reserve;  
\_\_\_\_\_
5. Lave e seque a taça;  
\_\_\_\_\_
6. Coloque o acessório batedor na taça, deite a manteiga cortada em pedaços com o açúcar mascavado e ligue na velocidade 10 por 1 minuto.  
\_\_\_\_\_
7. Inicie o robot na velocidade 5 e adicione os ovos um a um pela abertura da tampa reguladora de vapor;  
\_\_\_\_\_
8. Junte o chocolate pela abertura da tampa reguladora de vapor;  
\_\_\_\_\_
9. Deixe misturar tudo até que a mistura esteja homogénea;  
\_\_\_\_\_
10. Adicione a farinha e ligue novamente na velocidade 5 durante 1 minuto;  
\_\_\_\_\_
11. Verta o preparado na forma;  
\_\_\_\_\_
12. Leve ao forno durante 45 minutos;  
\_\_\_\_\_
13. Deixe-o bolo arrefecer antes de o desenformar;  
\_\_\_\_\_
14. Estenda a pasta de açúcar numa folha de papel manteiga;  
\_\_\_\_\_
15. Pincele o bolo com o doce de alperce e coloque delicadamente a pasta de açúcar;  
\_\_\_\_\_

## INGREDIENTES

- 120G DE CHOCOLATE NEGRO DE CULINÁRIA
- 150G DE MANTEIGA AMOLECIDA
- 200G DE AÇÚCAR MASCAVADO
- 3 OVOS
- 120G DE FARINHA
- 1 NOZ DE MANTEIGA
- 250G DE PASTA DE AÇÚCAR COR DE LARANJA
- 100G DE PASTA DE AMÊNDOA PRETA
- 2 COLHERES DE SOPA DE DOCE DE ALPERCE
- AÇÚCAR EM PÓ

16. Alise a superfície e corte o excesso;

---

17. Estenda a pasta de amêndoa e corte formas pequenas com um cortador;

---

18. Coloque-as sobre o bolo.

---