

# DELICIA DE CHOCOLATE



## INGREDIENTES

- 6 UNIDADES OVOS
- 1 PITADA SAL
- 200 G AÇÚCAR
- 150 G MANTEIGA TEMPERATURA AMBIENTE, MAIS Q.B. PARA UNTAR
- 250 G CHOCOLATE CULINÁRIA
- 50 G FARINHA

## CONFEÇÃO

1. Pré-aqueça o forno a 200º
2. Unte uma forma de fundo amovível (22cm de diâmetro)
3. Insira o batedor. Coloque na taça as claras e o sal e bata 6min/vel6
4. Adicione 20g açúcar e bata 20se/vel 6. Retire e reseve.
5. Retire o batedor.
6. Coloque na taça 180g açúcar, as gemas e a manteiga e bata 5min/70ºC/vel 6
7. Adicione o chocolate partido aos pedaços pequenos e deixe amolecer uns segundos e misture 20seg/vel 8, lamina amassar/triturar
8. Adicione a farinha e misture 20seg/vel 6
9. Insira o batedor
10. Adicione as claras batidas e envolva 40 seg/vel 5
11. Deite na forma e leve ao forno a 200º cerca de 11 minutos.
12. Deixe arrefecer o bolo cerca de 5 minutos dentro da forma, antes de desenformar.