

NAPOLITANO



INGREDIENTES

- BOLO:
- 1 IOGURTE NATURAL (O COPO SERVE DE MEDIDA)
- 2 COPOS DE AÇÚCAR
- 3 COPOS DE FARINHA
- 1/2 COPO DE ÓLEO
- 4 OVOS
- 1 C.C BEM CHEIA DE FERMENTO
- 1 C.S. DE RUM (OPCIONAL)
- BAUNILHA:
- 2 C.S. DE BAUNILHA LÍQUIDA
- CHOCOLATE:
- 2 C.S. DE CHOCOLATE EM PÓ
- 4 QUADRADOS DE CHOCOLATE DE CULINÁRIA
- RECHEIO:
- PASTA DE BARRAR DE CHOCOLATE (OU GANACHE DE CHOCOLATE)
- COBERTURA:
- 250 GR DE AÇÚCAR EM PÓ
- 4 C.S. DE ÁGUA QUENTE
- DECORAÇÕES DE CHOCOLATE

CONFEÇÃO

1. Na cuba, com a lâmina para amassar / triturar, colocar todos os ingredientes (menos a baunilha e o chocolate). Lançar o programa Massa P3.

2. Guardar 1/3 da massa na cuba e deitar os 2/3 restantes num recipiente.

3. Nos 2/3 da massa, juntar a baunilha e misturar.

4. No resto da massa, que ficou na taça, juntar o chocolate em pó e os quadrados de chocolate, previamente derretidos. Lançar outra vez o programa Massa P3.

5. Préaquecer o forno a 180 ° C.

6. Deitar cada massa numa forma untada e enfarinhada. As formas devem ser, preferencialmente, rectangulares e altas. O bolo de baunilha vai a cozer cerca de 20 minutos. O bolo de chocolate, por ser mais pequeno, coze cerca de 15 minutos.

7. Deixar arrefecer os bolos.

8. Quando o bolo de baunilha estiver frio, cortá-lo a meio.

9. Montar o bolo, nesta ordem: uma camada do bolo de baunilha, recheio (pasta de barrar ou ganache), bolo de chocolate, recheio e a última camada do bolo de baunilha.

10. Para a cobertura, misturar numa tigela, a água quente e o açúcar em pó. Quando formar uma massa cremosa, cobrir o bolo. Polvilhar com as decorações de chocolate.

11. Para acabar, cortar as pontas todas para formar um rectângulo bonito e uniforme.
