



Receita de Bolo de Chocolate

Esta receita de bolo de chocolate é perfeita para qualquer ocasião. Prepare-se para uma experiência saborosa e irresistível!

Ingredientes

- 2 xícaras (240g) de farinha de trigo
- 1 xícara (200g) de açúcar
- 1/2 xícara (50g) de cacau em pó
- 1 colher de chá (5g) de fermento em pó
- 1/2 colher de chá (2,5g) de bicarbonato de sódio
- 1/4 colher de chá (1,25g) de sal
- 1 xícara (230ml) de leite integral
- 1/2 xícara (115g) de manteiga sem sal, derretida
- 2 ovos grandes
- 1 colher de chá (5ml) de extrato de baunilha

Ingredientes Para a cobertura (opcional)

- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres (sopa) de cacau em pó
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1/4 xícara (chá) de leite (para deixar mais cremosa)

Modo de Preparo

1. Pré-aqueça o forno a 180°C (350°F). Unte e enfarinhe uma forma redonda com furo no centro (24cm de diâmetro).
2. Em uma tigela grande, misture a farinha, o açúcar, o cacau em pó, o fermento, o bicarbonato de sódio e o sal.
3. Em outra tigela, misture o leite, a manteiga derretida, os ovos e o extrato de baunilha.
4. Adicione os ingredientes úmidos aos ingredientes secos e misture até incorporar completamente. Não bata em excesso.
5. Despeje a massa na forma preparada e asse por 30-35 minutos, ou até que um palito inserido no centro saia limpo.
6. Retire o bolo do forno e deixe esfriar na forma por 10 minutos antes de desenformar. Deixe esfriar completamente antes de glasear.

Modo de Preparo Cobertura (Opcional)

- Em uma panela, misture o leite condensado, o cacau e a manteiga. Leve ao fogo médio, mexendo sempre até engrossar um pouco.
- Adicione o leite para deixar mais cremosa e mexa por mais 1 minuto.
- Despeje sobre o bolo ainda quente.

Finalização

- Assim que o bolo estiver assado, retire do forno e deixe esfriar por cerca de 10 minutos dentro da forma. Isso ajuda a desenformar sem quebrar.
- Passe uma faca arredondada nas laterais da forma para soltar o bolo. Coloque um prato sobre a forma e vire-a com cuidado para desenformar.
- Despeje a cobertura no centro do bolo, deixando-a escorrer naturalmente pelas laterais. Use uma espátula para espalhar de forma uniforme.

Dicas e Informações Adicionais

Para um bolo mais úmido, você pode adicionar 1/2 xícara (120ml) de café forte à massa. O café realça o sabor do chocolate e deixa o bolo ainda mais delicioso.

Você pode decorar o bolo com chocolate derretido, granulado, frutas, nozes ou outros toppings de sua preferência.

Se você não tiver uma forma redonda com furo no centro, pode usar uma forma retangular ou quadrada. Ajuste o tempo de cozimento de acordo com a forma utilizada.

Tempo de Preparo e Rendimento

Tempo de Preparo: 1 hora

Rendimento: 12 porções

Receita de Bolo de Chocolate

Esta receita de bolo de chocolate é perfeita para qualquer ocasião. Prepare-se para uma experiência saborosa e irresistível!

