

Graveyard Cake

Podes fazer este bolo com qualquer base (bolo de iogurte, baunilha, chocolate – o que preferires). Para o Halloween, fiz um bolo simples de manteiga e baunilha, pois era o que tinha disponível na altura :P Para poupar trabalho, podes comprar daqueles pacotes pré-feitos da Nestlé ou assim (originalmente eu tencionava comprar disso na [Glood](#) – uma loja com produtos internacionais – mas estava tudo esgotado). Basicamente, tu fazes o que queres em termos de bolo.

Também precisas de um icing que pode ser comprado – foi o que eu fiz – ou feito por ti. Basta pesquisares na net por uma receita (chocolate icing, ou buttercream icing), e facilmente encontras. No meu caso, fui à Glood e comprei um [chocolate buttercream icing, da marca Betty Crocker](#). Mais uma vez, escolhes o que preferes em termos de sabor (depende também do que escolheres como bolo), e podes escolher fazer ou comprar já feito, se tiveres acesso a uma loja que venda. Só para ajudar, tens aqui uma [receita simples](#) se preferires fazer. Para efeito extra, podes sempre colorir com corante.

Ok, portanto, aquilo que eu efectivamente fiz para a noite de Halloween:

Bolo (ter em conta que esta receita dá um bolo super pequeno. Se preferires que seja maior, é só ajustares as quantidades)

Ingredientes:

- 125g de manteiga ou margarina (eu uso sempre manteiga)
- 100g de açúcar branco
- 2 ovos
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 250g de farinha branca
- 120mL de leite

Instruções:

- Bater manteiga e açúcar até ficar fofo.
- Continuar a bater, enquanto juntas os ovos um a um. Adiciona a essência de baunilha.
- Vai juntando farinha e leite aos pedaços.
- Colocar numa forma (redonda ou quadrada), depois de untada com manteiga.
- Cozer no forno a 180°C durante cerca de 30 a 40 minutos. Podes tirar antes se, ao espetar um palito no centro do bolo, este sair limpo.
- Retira o bolo do forno e espera 5 minutos até desenformar.

Decoração

Ingredientes:

- Chocolate Icing (link acima)
- Um pacote de Oreos (daqueles “tubos” que têm umas 15 bolachas, acho)
- Línguas de Veado
- Frasco de chocolate líquido preparado para decorar (eu não sei como se chama isto, desculpa! Mas é tipo esta imagem aqui do lado direito. Penso que se vende no continente, por exemplo)
- Palitos de chocolate



Instruções:

- Deixa o bolo arrefecer totalmente antes de começares a decorar.
- Cobre completamente o bolo com o Icing. Não precisa de ficar muito perfeito pois vai ficar tudo tapado, é só para prender as migalhas de oreos.
- Tritura as oreos todas, e espalha pelo bolo. Em sítios onde vais colocar as “lápides”, podes por mais migalhas, a fingir que está lá um corpo enterrado.
- Parte as línguas de veado ao meio, usa o tal tubinho de chocolate para escrever coisas (tipo RIP, ou desenhar cruzes), e espeta-as onde quiseses no bolo.
- Põe os palitos de chocolate a toda à volta do bolo, a fingir que é um gradeamento.

Se tiveres mais ideias, podes sempre decorar com outras coisas. Isto é deixado à tua imaginação :P

Fica aqui uma imagem da versão final do meu bolo, se quiseses usar como guia:

