

# Bolo de chocolate

## Ingredientes

### Massa

- 210g de manteiga ou margarina
- 400g de açúcar refinado
- 3 ovos
- 200ml de leite integral
- 360g de farinha de trigo
- 60g de chocolate 50% em pó
- 1 col sopa de fermento químico em pó
- 1 col sopa de essência de baunilha (opcional)

### Cobertura

- 1 caixa de creme de leite
- 100g de chocolate meio amargo ou ao leite

Para essa massa de bolo, será necessário o uso da [batedeira](#)

## Modo de preparo

### Massa

1. pré-aqueça o forno a 180°C.
2. Misture o açúcar, os ovos e a manteiga ou margarina e bata na batedeira.
3. Acrescente o leite em temperatura ambiente e bata por aprox 15 segundos, a massa ficará com aspecto talhado, mas é normal.
4. Acrescente aos poucos a farinha de trigo e o chocolate em pó, intercalando-os e mexendo com uma [colher](#) ou [fouet](#)
5. acrescente também a essência de baunilha e o fermento.
6. Bata por 10 a 15 segundos em velocidade média
7. Em uma [forma](#) untada, acrescente a massa e leve ao forno por aprox 40 min. O forno só poderá ser aberto após passar os primeiros 30 minutos.
8. Espere o bolo esfriar e desenforme-o.

### Cobertura

1. Em um microondas, com cuidado, derreta o chocolate, verificando a cada 30 segundos, retirando o chocolate e mexendo
2. Após o chocolate derreter, misture com o creme de leite.
3. Jogue a cobertura de ganache sobre o bolo e é só servir.

Bom apetite!

[pág inicial](#) | [voltar ao topo](#) |  [próx pág](#) | [4](#) | 5