



# FLORESTA NEGRA

## Ingredientes do bolo no pote floresta negra

- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 1 xícara (chá) de água
- 1 xícara (chá) de óleo
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Recheio
- 2 xícaras (chá) de creme de leite fresco gelado
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 xícara (chá) de cerejas picadas (reserve a calda da cereja)
- Raspas de chocolate ao leite e cerejas em calda escorridas para decorar



# FLORESTA NEGRA

## Modo de Preparo

Para o bolo, bata no liquidificador o ovo, o açúcar, o chocolate em pó, a água e o óleo até ficar homogêneo. Transfira para uma tigela e adicione a farinha de trigo e o fermento, misturando com uma colher. Despeje em uma fôrma de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar. Retire, deixe esfriar e esfarele com as mãos. Na batedeira, bata o creme de leite com o açúcar até formar um chantilly. Reserve 1 xícara (chá) para decorar. Misture as cerejas no chantilly restante e reserve. Em copinhos individuais, faça uma camada com o bolo, regue com a calda da cereja reservada, uma camada de chantilly com cereja e finalize com outra camada de bolo umedecido com calda. Coloque o chantilly reservado em um saco de confeiteiro com bico pitanga e decore a superfície dos copinhos. Decore com raspas de chocolate e cerejas e leve à geladeira por 2 horas. Sirva.

# BOLO INDIANO

## Ingredientes do bolo no pote floresta negra

- 12 ovos (claras e gemas separadas)
- 3 xícaras (chá) de açúcar
- 1 e 1/3 de xícara (chá) de margarina
- 3 xícaras (chá) de farinha de rosca
- 2 colheres (chá) de fermento em pó
- 2 colheres (sopa) de canela em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar

## Recheio

- 2 latas de leite condensado
- 4 gemas
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 2 xícaras (chá) de leite







# FLORESTA NEGRA

## Modo de Preparo

Para a massa, na batedeira, bata as claras em ponto de neve e reserve. Ainda na batedeira, em outra tigela, bata as gemas, o açúcar e a margarina até obter um creme fofo. Acrescente a farinha de rosca, o fermento, a canela e bata até ficar homogêneo. Adicione as claras em neve reservadas e misture delicadamente com uma colher ou espátula. Despeje em uma fôrma de 40cm x 28cm grande untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos ou até assar e dourar. Deixe esfriar, desenforme e esfarele o bolo com as mãos. Para o recheio, coloque todos os ingredientes em uma panela, misture e leve ao fogo médio, mexendo até ficar cremoso e engrossar levemente. Retire do fogo e deixe esfriar. Em potinhos de plástico transparentes, intercale camadas de bolo esfarelado e de recheio, até preencher todo o potinho, terminando em recheio. Polvilhe com canela em pó, tampe o potinho e sirva em seguida ou leve à geladeira até o momento de servir.