

# Bolo de chocolate simples

## Sólidos:

1 + ½ xícara de farinha de trigo  
1 colher de café de fermento em pó  
1 pitada de sal

--- Receita com cacau em pó ---

½ + ¼ xícara de açúcar  
¼ xícara de cacau em pó

--- Receita com achocolatado ---

½ xícara de açúcar  
½ xícara de achocolatado

## Líquidos:

1 colher de sopa de vinagre  
1 colher de café de essência de baunilha (opcional)  
1 xícara de água bem gelada (pode ser leite vegetal bem gelado também)

## Chá de cravo:

½ xícara de água  
1 colher de sopa de cravo da índia

## Creme logaritmo:

1 xícara de água  
½ xícara de achocolatado (ou ¼ xícara de cacau em pó)  
¼ xícara de amido de milho  
1/8 xícara de óleo

=====

## Preparo do bolo:

Unte uma forma com óleo e farinha (ou cacau, ou achocolatado).  
Acenda o fogo a 180 graus.

Junte os sólidos até ficar tudo bem homogêneo.  
Junte os líquidos até ficar tudo homogêneo.

Misture tudo até ficar homogêneo! (Novamente com carinho, não pode bater a massa).

Coloque na forma e asse mais ou menos por 40 min.  
Faça o teste do garfo antes de tirar do forno.

Deixe o bolo esfriando.

## **Preparo do creme:**

Junte tudo em uma panela.  
Coloque em fogo alto.  
Mexa até ficar um mingau homogêneo.

## **Preparo do chá de cravo:**

Junte a água e o cravo, coloque em uma chaleira, espere levantar fervura e reserve.

## **Montando o bolo (de preferência com tudo frio)**

Corte o bolo ao meio.  
Coloque uma camada de 1 cm de creme no meio.  
Coloque o chá de cravo na parte de cima do bolo (para deixar molhadinho).  
Termine de decorar usando o resto do creme.

Põe na geladeira e prontinho!