

# Bolo Nhá Benta



## Ingredientes

---

- 7 ovos
- 2 1/2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de margarina
- 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 1/2 xícara (chá) de água
- 1/2 envelope de gelatina em pó
- 300 g de chocolate ao leite picado
- 1 lata de creme de leite
- Confeitos de chocolate

## Modo de Preparo

---

- Prepare a massa bata 4 gemas, 1 1/2 xícara (chá) de açúcar, a margarina e o chocolate em pó em uma batedeira.
- Junte o leite, a farinha e o fermento peneirados. Acrescente 4 claras em neve.
- Coloque em uma forma de 24 cm de diâmetro, untada e enfarinhada. Asse no forno, preaquecido, a 200 °C durante 30 minutos ou até, que, espetando um palito, ele saia limpo.
- Deixe esfriar, corte uma tampa do bolo (de cerca de 1/3 da altura do bolo) e reserve.
- Com uma faca, retire o meio do bolo, formando uma cavidade com 2 cm de lateral e fundo.
- Para o marshmallow, em uma panela, misture 1 xícara (chá) de açúcar e a água. Leve ao fogo brando, sem mexer, até dar ponto de calda em fio.

- Enquanto isso, bata 3 claras em neve e, sem parar de bater, adicione em fio a calda. Bata até dar ponto de marshmallow.
- Deixe esfriar e misture a gelatina, preparada de acordo com as instruções da embalagem.
- Coloque o marshmallow na cavidade do bolo e coloque a tampa reservada. Cubra com filme plástico e leve à geladeira por 1 hora.
- Prepare a cobertura derreta o chocolate em banho-maria e misture o creme de leite. Deixe amornar e cubra o bolo. Decore com confeitos de chocolate e sirva.
- Dica esfarele a massa que sobrou, misture com sorvete e sirva com chantili.

**Gostou? Envie já essa receita para um amigo(a):**