

Bolo de Chocolate e Xuxu

Da Cozinha do Nelson
Imprimir

Adaptado de *Bon App étit*, Novembro de 1995.

As adaptações aqui são para fazerr uma receita sem leite. Eu substitui o leite por uma combinação de leite de amêndoa e suco de limão e substitui a manteiga por óleo vegetal sem sabor. A receita original usa zuchinni que e uma abobrinha verde. Aqui eu substitui por xuxu que e' encontrado mais facilmente no Brasil.

Ingredientes:

- 2 1/4 xícaras de finalidade total (11 oz 3/4, 330 gramas)
- 1/2 xícara de cacau não açucarado (1 1/2 oz, 45 gramas)
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1/2 colher de chá de fermento em pó
- 1 3/4 xícaras de açúcar (11 3/4 oz, 335 gramas)
- 1 xícara de óleo vegetal (8 onças, 230 gramas)
- 2 ovos grandes
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
- 1 colher de chá de suco de limão
- 1 colher de chá de sal
- 2 xícaras de xuxu ralado com casca (cerca de 2 1/2 de meio) (10 oz, 300 gramas)
- 1/2 xícara de leite de amêndoa
- 1 pacote de 6 onças (cerca de 1 xícara) de chips de chocolate meio-amargo ou barras de chocolate sem açúcar picadas (70 % de cacau)
- 3/4 xícara de nozes picadas (opcional)

Procedimento:

1. Pré-aqueça o forno e prepare a forma

- Pré-aqueça o forno a 325 F.
- Corte um pedaço retangular de papel pergaminho que cobre o fundo de uma forma retangular $\times 9 \times 2$ e que aparece no lado longo da forma.
- Pulverize o fundo da forma com spray de cozinha.
- Forre a forma com o papel de pergaminho e unte o papel de pergaminho com óleo sem sabor.

2. Rale o xuxu

- Rale o xuxu nos grandes orifícios de um ralador ou em um processador de alimentos equipado com o disco com grandes orifícios.

3. Sift os ingredientes secos

- Corte um grande quadrado de papel pergaminho e coloque no topo do balcão
- Usando um filtro grande, peneire a farinha, o poder do cacau, o bicarbonato de sódio e o fermento sobre o papel de pergaminho.

4. Mix the batter

- In a large bowl, using a whisk, mix the sugar, oil, eggs, vanilla, lemon juice, and salt.
- Add 1/3 of the dry mixture and stir gently until incorporated followed by 1/3 of the almond milk. Repeat until all the dry ingredients and milk have been incorporated.
- Add the grated zucchini and mix until incorporated.
- Add the chocolate chips, or chopped chocolate, and nuts (if using).

5. Bake, cool and serve

- Pour the batter in the prepared loaf pan.
- Bake at 325 F for 50 minutes to one hour or until a toothpick comes out clean when inserted in the middle of the loaf. Rotate the pan in the oven after 25 minutes to ensure even baking.
- Remove from oven and let it cool, in the pan, on a rack for 10 minutes.
- Run a sharp knife along the short ends of the pan that were not covered by the parchment paper to release the bread.
- Invert on top of a cutting board.
- Peel the parchment paper from the bread.
- Invert again (you want the top side up now) on top of the cooling rack.
- Serve warm or let cool to room temperature.
- If it is completely cool when you serve, you may warm up a slice for 20 seconds in full power in the microwave. Best is to have a plastic cover over the slice.
- Serve warm with a spoonful of sour cream, creme fraiche, or with some whipped cream.