

BOLO DE CHOCOLATE

Ingredientes:

7 Ovos
350 g de açúcar
12 c. (sopa) de água a ferver
300 g de farinha
30 g de chocolate em pó
20 g de cacau em pó
1 c. (chá) de fermento em pó

Decoração:

50 g de chocolate em tablete
0,5 dl de natas
Raspas de chocolate branco

Preparação:

Bata muito bem os ovos com o açúcar até obter um creme fofo e esbranquiçado. A seguir, verta a água em fio. Peneire a farinha com o chocolate, o cacau, o fermento em pó e envolva o preparado com uma vara de arames.

Unte com manteiga e polvilhe com farinha uma forma de chaminé com 28 cm de diâmetro. Coloque a massa e leve ao forno a 180° C, durante cerca de 50 minutos. Retire depois de cozido, deixe arrefecer e desenforme.

Para decorar, leve ao lume o chocolate partido aos pedaços pequenos com as natas, mexendo até derreter. Retire do calor, coloque num cartucho de papel vegetal com a ponta cortada e risque o bolo. Finalize com raspas de chocolate branco.