

BOLO DE CHOCOLATE COM CAFÉ: MUITO FÁCIL DE FAZER



Ingredientes para a massa

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 1/2 xícara de açúcar
- 1 1/2 xícara de chocolate em pó
- 3 ovos inteiros
- 1 xícara de café forte morno
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 pitada de sal (opcional)

Ingredientes para a cobertura

- 1 pacote ou lata de leite condensado
- 1 pacote pequeno de creme de leite ou nata
- 1 barra de chocolate 60% (85 g)

Modo de fazer a Massa

1. Ligue o forno a 180°.
2. Unte uma forma de uns 30 cm ou uma de furo no meio, com manteiga e farinha de trigo. Reserve.
3. Faça o café bem forte. Aqui eu usei um café solúvel, mas você pode fazer o café em pó normal. Tem de estar morno, não pelando para não cozinhar os ovos.
4. Em uma bacia, peneire todos os ingredientes secos.
5. Junte a essa mistura todos os outros ingredientes secos, menos o fermento.
6. Misture o suficiente para deixar a massa homogênea, não mexa demais;
7. A massa fica bem mole.

8. Por último, acrescente o fermento.
9. Despeje na forma e leve ao forno por mais ou menos 20 minutos, depende do forno. Faça o teste do palito.

Modo de fazer a cobertura

1. Pique o chocolate grosseiramente.
2. Coloque tudo em uma panela e leve ao fogo médio.
3. Mexa sempre até sentir que está borbulhando a ponto de querer queimar sua mão.
4. A consistência é um pouco mais líquida que o brigadeiro de colher.
5. É melhor ficar mais mole do que passar do ponto.