

Bolo chocolate com cobertura de brigadeiro

8 a 10

– 8.00

1h 30min



Acessórios



Misturador



Batedor



Tr/Amassar

Ingredientes

Massa:
80gr manteiga
5 ovos
10gr fermento pó
380gr açúcar
120gr chocolate pó
200ml leite
290gr farinha tipo 55 com fermento

manteiga e farinha para untar
Cobertura:
30ml baunilha líquida
190gr açúcar
50gr amido milho
70gr chocolate pó
200ml leite
1 colher café sal
40gr manteiga

Preparação

15min

32min

1ª	Aqueça previamente o forno a 180°C.
2ª	<p>Separe as gemas dos ovos e reserve. Coloque as claras na taça com o acessório batedor e programe velocidade 7 durante 4 minutos. Reserve.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (5 claras + acessório batedor) • (Velocidade: 7, Tempo: 4 minutos)
3ª	<p>Coloque na taça o leite a manteiga com o acessório amassar/ triturar. Programe velocidade 3 a 40°C durante 4 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (200ml leite + 80gr manteiga+ acessório amassar/ triturar) • (Velocidade: 3, Temperatura: 40°C, Tempo: 4 minutos)
4ª	<p>Adicione as gemas, açúcar, chocolate pó, farinha e o fermento com o acessório amassar/ tritura. Programe velocidade 6 durante 4 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (5 gemas + 380gr açúcar + 120gr chocolate pó + 290gr farinha 55 com fermento + 10gr fermento) • (Velocidade: 6, Tempo: 4 minutos)
5ª	<p>Junte as claras e envolva manualmente sem bater. Unte a forma com manteiga e farinha.</p>
6ª	Leve ao forno a 180°C durante +/- 60 minutos.

7ª	<p>Enquanto o bolo coze vamos fazer a cobertura. Junte todos os ingredientes com o acessório misturador. Programe velocidade 3 a 100°C durante 20 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none">• (190gr açúcar + 50gr amido milho + 70gr chocolate pó + 200ml leite + 1 colher café sal + 40gr manteiga + 30ml baunilha líquida + acessório misturador)• (velocidade: 3, Temperatura: 100°C, Tempo: 20minutos)
8ª	<p>Desenforme o bolo, corte-o a meio e recheie com o creme de brigadeiro quente, coloque o restante na parte superior do bolo e nas laterais.</p>