



MARAVILHA DE CHOCOLATE



Bolinhos, bolos e bolachas



43 MIN



FÁCIL



8 PESSOAS



YÄMMI 2

Ingredientes

- 5 ovos
- 1 pitada de sal
- 200 g de açúcar
- 180 g de manteiga
- 250 g de chocolate para culinária
- 20 g de farinha sem fermento
- Manteiga para untar
- Farinha para polvilhar

Preparação

- 1º Pré-aqueça o forno a 190°C.
- 2º Separe as gemas das claras, reservando as gemas.
- 3º Coloque o misturador no copo e deite as claras e uma pitada de sal. Programe 4 minutos na velocidade 4. Reserve as claras em castelo.
- 4º Sem lavar o copo, com o misturador sobre a lâmina, introduza as gemas e o açúcar e programe 3 minutos na velocidade 4.
- 5º Adicione a manteiga e o chocolate em pequenos pedaços e programe 6 minutos, a 60°C, na velocidade 2. Verifique se o chocolate está bem derretido. Se necessário, solte o chocolate e a manteiga que poderão ficar presos no misturador e programe mais alguns minutos, na mesma velocidade e temperatura.
- 6º Junte a farinha e programe 20 segundos na velocidade 3.
- 7º Retire o preparado para uma taça e incorpore as claras em castelo, delicadamente, com a ajuda da espátula.
- 8º Unte uma forma de mola com manteiga, polvilhe-a com farinha e verta a massa. Leve ao forno durante 15 minutos.

Nota: O bolo deverá ficar com uma ligeira capa por fora e muito húmido por dentro, adquirindo a textura ideal depois de arrefecer. Se preferir o bolo um pouco mais seco, deixe-o cozer mais 5 minutos no forno. Não deixe de provar esta “maravilha de chocolate”.

Dica: Invista num chocolate de boa qualidade para obter o melhor resultado nesta receita.