

BOLO DE CHOCOLATE COM GANAHE

Ingredientes (massa): 5 ovos, 1 ½ xícara de açúcar, 1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo com fermento, ½ xícara (chá) de chocolate em pó, ½ xícara de óleo, ½ xícara de café coado.

Modo de preparo: Bater as claras em neve, acrescentar a metade do açúcar, bater bem e reservar. Bater as gemas com o restante do açúcar, o óleo e o café, acrescentar um pouco das claras, a farinha e o chocolate em pó, mexendo delicadamente. Acrescentar o restante das claras, assar em forma untada e forrada só o fundo (2 formas de 20cm).

GANACHE

Ingredientes: 200g de chocolate meio amargo, ½ caixa de creme de leite.

Modo de fazer: Derreter o chocolate acrescentar o creme de leite e misturar delicadamente. Deixar descansar até ficar firme.

CASQUINHAS DE CHOCOLATE (FORMAS BWB)

Ingredientes: 200g de chocolate meio amargo.

Modo de fazer: Derreter o chocolate e colocar nas formas BWB. Levar à geladeira para secar e rechear com o bolo e a Ganache.

