

BOLO DE CHOCOLATE COM CAFÉ

INGREDIENTES

Sua massa favorita de bolo de chocolate

1 xícara de café solúvel

1/2 xícara de Água morna

2 barras de chocolate Meio Amargo

1 creme de leite (de caixinha para uma ganache mais fina, e de lata para uma mais grossa)

MODO DE PREPARO

Faça a massa do seu bolo como preferir. Eu uso Dona Benta de Chocolate ou Fleishman porque sendo sincero dá menos trabalho e dá certo sempre. Na hora de colocar os ovos eu bato de um em um para o cheiro do ovo não ficar na massa.

Com a massa pronta vc vai fazer o extrato de café. Pegue o café solúvel (sim, é muito kkkk), coloca na água e mistura até dissolver bem. Quando terminar espere ele esfriar que aí ta pronto pra uso o/

Agora vc vai adicionar o extrato no bolo. Miga, eu vou no olhometro. Vou colocando, misturando e experimentando a massa. Quando eu acho que tá bom eu misturo tudo muito bem. Uma coisa que eu gosto de fazer é colocar um pouquinho menos de leite na hora de fazer a massa pq aí vc n fica com uma massa muito líquida e o cheiro do café fica mais forte (mas não precisa).

Agora põe numa forma. Eu usei aquela inglesa de fazer pão. Eu preferi naquele dia pq eu acho ela muito prática pra colocar papel manteiga em vez de untar kkkkk. Mas vc pode usar qqr forma. Uma forma redonda sem furos combina mais com esses bolos de chocolate, mas se é pra comer em casa faz na com furo pq assa melhor.

NÃO ESQUECE DE JOGAR A FORMA NA MESA UMAS DUAS OU TRÊS VEZES. Pra tirar as bolhas de ar do bolo. Senao ele fica todo troncho.

Pra ganache vc vai derreter as duas barras de chocolate em banho maria. Eu sempre faço em banho maria pq gosto da controle. Mas pode derreter no microondas tbm. Coloca por 30 segundos em um refratário de vidro, retira, mexe ele todo (mesmo se não tiver derretido). Mais 30 segundos, e mexe. 20 segundo, mexe. 15 mexe. E a partir de agora de 10 em 10 segundos até estar completamente derretido.

Pra dar um TCHAM na Ganache vc pode colocar o extrato de café nela. Isso é bom, por exemplo, se vc fizer uma ganache de chocolate branco que é BEEEEEM doce. O café unifica esses sabores. Só não exagera no extrato!! Uma colher de sopa ou duas só pra cheiro. Se quiser sabor 3 colheres ou 4. Mas vai sempre experimentando miga! Uma coisa que eu pessoalmente faço é colocar um nada de sal, MAS BEM NADA MESMO TIPO QUASE NADA, só pra realçar o sabor. MAS É UM NADA VIU, TIPO NADA, 3 grão de sal e cabou.

DICA: Quando o bolo sair do forno (ele vai ta cheirando muuuuito, mas espere esfriar pra retirar da forma kkkk) vc tem que ta começando a ganache. É o tempo do bolo esfriar.

Se quiser fazer “cada um coloca a propria ganache” coloca ela num potinho e jaé. Se não coloca em cima do bolo e fica parecido com aquele de laranja que a gente comeu no niver de marçal. Essa Ganache é boa de comer na hora, mas pode ir pra geladeira. Se for ela fica mais consistente! Então leva isso em consideração.

Cabooou

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14252-bolo-de-chocolate-com-cafe.html>