

BLACK CAKE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:4 ovos

6 colheres (sopa) de chocolate em pó

2 colheres (sopa) de manteiga

3 xícaras de farinha de trigo

1/2 xícara de amido de milho

2 xícaras de açúcar

2 colheres (chá) de fermento

1 xícara de leite gelado

COBERTURA:

Cobertura:1/2 lata de leite condensado

2 colheres (sopa) de manteiga

4 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 caixinha de creme de leite com soro

coco ralado para salpicar e decorar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Coloque todos os ingredientes na batedeira, exceto o fermento, e bata na velocidade média por 3 minutos.

Adicione o fermento e misture delicadamente - sem bater.

Despeje a massa em uma forma untada e asse em forno médio (180º C), preaquecido, por cerca de 40 minutos.

CALDA:

Calda:Coloque todos os ingredientes em uma panela média, exceto o coco ralado.

Mexa sempre a mistura até que chegue a uma consistência cremosa.

Desligue o fogo e deixe esfriar por 5 minutos.

Cubra o bolo e salpique o coco ralado.