BOLO CACAU COM COBERTURA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

PARA FORRAR A FORMA:

Para forrar a forma:1 colher de fubá

1 colher de açúcar mascavo integral

1 colher de cacau em pó

margarina com sal em quantidade suficiente para untar a forma em que irá colocar para assar

MASSA:

Massa:3 ovos

2 xícaras (chá) de açúcar mascavo integral

2 xícaras (chá) de fubá bem fininho

1/3 de xícara (chá) de leite integral

3 colheres (sopa) bem cheias de margarina com sal

1 colher (café) rasa de farinha de linhaça dourada

3 colheres (sopa) de cacau em pó ou a seu gosto

1 colher (sopa) de fermento em pó

CHOCOLATE PARA COBERTURA:

Chocolate para cobertura:6 colheres (sopa) de açúcar mascavo integral

6 colheres (sopa) de cacau em pó

12 colheres (sopa) de água filtrada que pode substituir por suco de frutas, como limão ou leite de sua preferência.

MODO DE PREPARO

Unte, generosamente, uma forma com margarina com sal.

Em uma xícara, misture os ingredientes para forrar a forma.

Enfarinhe a forma e reserve.

Bata 3 claras em ponto de neve e reserve.

Bata 3 gemas até obter um creme claro.

Adicione o açúcar mascavo devagar e batendo sempre até misturar bem.

Adicionar as 2 xícaras (chá) de fuba, 1/3 de xícara (chá) de leite integral, 3 colheres bem cheias de margarina sem sal, 1 colher (café) rasa de farinha de linhaça e 3 colheres de cacau em pó.

Se ficar difícil bater, adicione 1/3 das claras em neve reservadas.

Bata bem e adicione 1 colher de fermento em pó.

Bata bem até fermentar toda a massa.

Adicione o restante das claras em neve e misture com colher.

Asse em forno com mais ou menos 240º C, de temperatura por uns 35 minutos.

Retire do forno ainda quente e deixar esfriar, coberto com pano de algodão médio.

Numa xícara que possa ir ao microondas, coloque os 3 ingredientes da cobertura, misture bem.

Leve ao microondas por 10 segundos em potência máxima ou ao fogo, para esquentar um pouco e dissolver melhor os ingredientes.

Retire e misture bem para ficar muito homogenizado.

Derrame sobre o bolo de cacau e deixe secar.

Pode-se colocar um maior número de camadas e obter uma camada mais grossa de chocolate.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23617-bolo-cacau-com-cobertura-de-chocolate.html