

BOLO DE PÁSCOA PARA CHOCÓLATRAS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 6 ovos

300 g de farinha de trigo (um pouco mais de 2 xícaras)

200 g de manteiga com sal (mais ou menos 1/2 xícara)

380 ml de leite (2 xícaras)

1 e 1/2 xícara de açúcar mascavo

200 g de chocolate em pó 50 % cacau (mais conhecido como chocolate do padre) (um pouco menos de 2 xícaras)

3 colheres (chá) de fermento em pó químico

GANACHE:

Ganache: 450 g de chocolate meio amargo (três barras)

200 g de creme de leite (uma caixinha)

MODO DE PREPARO

Bata as gemas (apenas gemas) com o açúcar na batedeira em velocidade média por 10 minutos.

Enquanto bate as gemas, unte a forma.

Acrescente a manteiga em temperatura ambiente aos poucos na mistura da batedeira.

Preaqueça o forno a 200 °C.

Peneire a farinha e o chocolate em pó, envolvendo-os na mistura aos poucos.

Em uma vasilha separada, bata as claras em neve e depois acrescente à mistura delicadamente, mexendo com movimentos circulares da borda para o centro e de baixo para cima.

Adicione o fermento e misture gentilmente até ele ser incorporado na massa.

Despeje o conteúdo na forma untada e leve ao forno preaquecido por aproximadamente 45 minutos.

Para fazer a ganache, pique grosseiramente o chocolate meio amargo e adicione o creme de leite em um recipiente de louça.

Leve essa mistura ao banho-maria mexendo com um fouet ou um garfo, até que fique homogênea e brilhante.

Desenforme o bolo quando esfriar e cubra com a ganache.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23628-bolo-de-pascoa-para-chocolatras.html>