

BOLO DEVIL'S FOOD

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo: 50 g de chocolate em pó (peneirado)
100 g de açúcar mascavo escuro
250 ml de água quente
125 g de manteiga sem sal à temperatura ambiente
150 g de açúcar refinado 225 g de farinha de trigo
1/2 colher de chá de fermento em pó
1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio
2 colheres de chá de extrato de baunilha
2 ovos grandes

COBERTURA:

Cobertura: 125 ml de água
30 g de açúcar mascavo escuro
175 g de manteiga sem sal 300 g de chocolate meio amargo picado

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo: Untar o fundo de 2 formas redondas de 20 cm com manteiga.
Colocar o chocolate em pó e o açúcar mascavo em uma tigela e despejar a água fervente. Bater para misturar, em seguida, reservar.
Bater a manteiga e o açúcar refinado até obter um creme fofo.
Misturar a farinha, o fermento e o bicarbonato em outra tigela e reservar por um momento.
Acrescentar o extrato de baunilha ao creme de manteiga e açúcar, misturando o tempo todo.
Em seguida acrescentar um ovo, batendo até misturar bem e depois acrescentar o segundo ovo.
Incorporar o resto dos ingredientes secos e, em seguida, acrescentar a mistura de chocolate.
Dividir a massa entre as 2 formas preparadas e levar ao forno preaquecido a 180°C por cerca de 30 minutos ou até um palito sair limpo.
Deixar esfriar por 5 a 10 minutos, antes de desenformá-los.

COBERTURA:

Cobertura: Colocar a água, o açúcar mascavo e a manteiga em uma panela em fogo baixo para derreter.

Quando esta mistura começa a borbulhar, retirar a panela do fogo e adicionar o chocolate picado, mexendo bem para que o chocolate derreta por inteiro e fique liso e brilhante.

Deixar esfriar completamente, mexendo de vez em quando.

Vire um dos bolos colocando a parte superior para baixo, coloque 1/3 do glacê e cubra com o outro bolo.

Espalhar o restante do glacê sobre o bolo deixando cair nas laterais.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30717-bolo-devils-food.html>