

BOLO 3 CHOCOLATES

INGREDIENTES

Massa

- 4 xícaras de farinha de trigo com fermento
- 4 xícaras de açúcar
- 3 xícaras de água fervente
- 1 xícaras de óleo
- 6 ovos claras separadas
- 1 pitada de sal
- 2 xícaras de cacau alcalino ou chocolate em pó

Caldinha

- 300ml de leite
- 2 colheres de chocolate em pó ou Nescau

Creme de chocolate

- 1 litro de leite
- 1/2 xícara de cacau alcalino ou chocolate em pó
- 1 colher de manteiga ou margarina
- 3 colheres de amido de milho
- 1 caixa de leite condensado
- 1/2 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

Massa

- Bata as gemas, o óleo e açúcar até mudar de cor e textura
- Introduza as claras aos poucos na massa até se desmanchar por completo

Caldinha

Creme

- Depois adicione o leite, o açúcar, o cacau e deixe esquentar até quase começar a ferver
- Mexa sem parar por 5 minutos ou até virar um creme grossinho, então desligue o fogo e continue a mexer por uns 3 minutos