

## Bolo de Chocolate

### **Cobertura**

- 1** xícara açúcar granulado
- 200** gr creme de leite fresco, pausteurizado
- 170** gr chocolate meio-amargo, picado em pequenos pedaços
- 120** gr manteiga, cortada em pequenos pedaços
- 1** colher de chá extrato de baunilha

### **Massa do Bolo**

- 2** xícaras açúcar granulado
- 1 e 3/4** xícaras farinha de trigo
- 3/4** xícaras cacau em pó
- 1** colher de chá sal
- 1 e 1/2** colher de chá bicarbonato de sódio
- 1 e 1/2** colher de chá fermento químico
- 2** ovos grandes, levemente batidos
- 1/2** xícara óleo de canola
- 1** xícara leite integral
- 1** xícara água, fervendo
- quanto basta margarina, para untar a forma
- quanto basta farinha de trigo, para untar a forma

### Cobertura:

Em uma panela pequena, misture o açúcar com o creme de leite. Aqueça em fogo médio até ferver. Baixe o fogo e cozinhe por cerca de 6 minutos, mexendo de vez em quando. Adicione o chocolate e a manteiga até que derreta. Despeje em um pote e misture a baunilha. Deixe esfriar, mexendo delicadamente de tempo em tempo. Não mexa demais para não criar bolhas.

### Massa do Bolo:

Pré-aqueça o forno a 180°C. Separe duas formas redondas de bolo de 24 cm de diâmetro e cubra o fundo com papel manteiga. Unte a forma (e o papel manteiga) com margarina e farinha de trigo. Reserve.

Em uma batedeira, adicione o açúcar, a farinha, o cacau, o sal, o fermento e o bicarbonato de sódio. Misture em velocidade baixa, colocando os ovos, o óleo e o leite. Quando tudo estiver misturado, aumente a velocidade para média e bata por 2 minutos. Reduza a velocidade para mínima e misture a água. A mistura ficará com consistência de sopa.

Divida a massa igualmente nas duas formas. Bata as formas na mesa para distribuir bem a massa. Asse por cerca de 30 a 35 minutos, até o palito sair seco do centro da massa.

Remova do forno, e esfrie por 5 minutos. Vire as camadas em pratos e deixe esfriar completamente. Quando a massa estiver fria, provavelmente a cobertura já estará pronta. A cobertura fica com a consistência de uma maionese; se ainda estiver muito fina, deixe esfriar mais.

### Cobrindo o bolo:

Coloque uma camada do bolo no prato em que irá servi-lo. Distribua parte da cobertura em cima usando uma espátula esquentada (derrame água quente na espátula e seque em seguida), assim o chocolate fica mais brilhante. Espalhe cerca de 3/4 de xícara da cobertura no topo da primeira camada. Coloque a segunda camada, esquite novamente a espátula, e espalhe a cobertura sobre o topo e os lados do bolo.

Source: [www.chefrs.com.br](http://www.chefrs.com.br) | (Servings: 8)