Bolo de Chocolate Saboroso

www.receitasdafia.com/receitas/bolo-de-chocolate-saboroso

Delicie-se com um bolo de chocolate de liquidificador super fácil e rápido de fazer, fica uma delícia!



60 min 8 porções

Ingredientes

MASSA

- 3 ovos
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 3/4 xícara (chá) de óleo
- 3/4 xícara (chá) de leite integral
- 3/4 xícara (chá) de chocolate meio amargo
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 pitada de sal
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó (fermento para bolo)

COBERTURA

- 200 g de chocolate meio amargo picado
- 1 caixa de creme de leite
- 1 colher (sopa) de manteiga gelada
- Chocolate granulado para decorar

Modo de Preparo

1. Reúna todos os ingredientes.
2. No liquidificador, bata os ovos, o óleo e o açúcar até obter uma mistura homogênea.
3. Adicione o leite integral e o chocolate em pó peneirado e misture bem.
4. Incorpore a farinha de trigo e uma pitada de sal à massa.
5. Por último, adicione a essência de baunilha e o fermento químico em pó, misturando delicadamente.
6. Despeje a massa em uma forma untada e leve ao forno preaquecido a 180° C por aproximadamente 45 minutos, ou até que fique levemente dourado e firme.
7. Enquanto o bolo assa, prepare a ganache de chocolate: em banho-maria, derreta o chocolate meio amargo com o creme de leite, mexendo até obter uma mistura homogênea.
8. Adicione a manteiga gelada e continue mexendo até incorporar totalmente.
9. Desenforme o bolo já frio e espalhe a ganache por cima.
10. Decore com chocolate granulado.
11. Sirva e aproveite essa deliciosa sobremesa!