

Bolo Alpino

2 ovos
2 xícaras farinha de trigo, peneirada
¾ xícara chocolate em pó
1 e ½ xícaras açúcar
1 xícara leite
1 colher de sopa fermento químico
1 cálice conhaque
1 colher de chá essência de baunilha
50 gramas manteiga, sem sal
250 gramas chocolate, Alpino

1. Bata duas claras em neve e reserve.
2. Derreta a manteiga e reserve.
3. Quebre o chocolate Alpino em pequenos pedaços. Cubra com um pouco de farinha para que o chocolate não desça ao fundo da forma. Reserve.
4. Faça a massa do bolo: em uma batedeira misture as gemas, o açúcar e a manteiga derretida. Quanto ficar com aspecto de creme, acrescente a farinha de trigo e o chocolate em pó. Aos poucos vá adicionando o leite. Bata até a massa ficar uniforme. Ponha então o conhaque, a baunilha e o fermento. Por último, misture as claras em neve utilizando uma colher.
5. Unte uma forma, preferencialmente em material antiaderente, com margarina e cubra com farinha. Mantenha na forma apenas a farinha que grudar na margarina, removendo o excesso. Despeje no fundo da forma uma camada da massa do bolo (mais ou menos 1/3 do total) e coloque metade do chocolate Alpino picado. Coloque outra camada de massa de bolo e adicione a outra metade do chocolate Alpino picado. Cubra com a última camada de massa do bolo.
6. Leve ao Forno, pré-aquecido em temperatura média, por cerca de 30 minutos. Desinforme ainda quente, cerca de 20 minutos após sair do forno.

Source: www.chefrs.com.br | (Servings: 10)

Cobertura de Chocolate

1 lata leite condensado
2 colheres de sopa chocolate em pó
30 gramas manteiga

Em uma panela anti-aderente, derreta a manteiga. Adicione o leite condensado e o chocolate em pó. Misture em fogo brando até aparecer o fundo da panela.

Source: www.chefrs.com.br | (Servings: --)