

Bolo de chocolate



Ingredientes:

- 200 gr de chocolate preto
- 100 gr de manteiga
- 6 ovos
- 150 gr de açúcar
- 1 colher de sopa de farinha
- 1 colher de café com essência de baunilha
- Pepitas de chocolate e frutos silvestres

Preparação:

1. Pré-aquecer o forno a 200°C
2. Derreter a manteiga com o chocolate
3. Separar as gemas das claras
4. Bater as gemas com o açúcar
5. Juntar o chocolate derretido e depois a colher de farinha
6. Juntar a essência de baunilha e, por fim, as claras em castelo
7. Colocar $\frac{2}{3}$ de massa na forma e vai ao forno durante 15 minutos
8. Retirar do forno e cobrir com a restante massa.
9. Enfeitar a gosto e depois levar ao frio



Ricardo Santos n. 22 5.ºC