

BOLOS DE CHOCOLATE





Bolo Chifon de Chocolate

Ingredientes:

- 8 ovos
- 2 canecas de açúcar
- 1/2 caneca de óleo
- 2 canecas de farinha
- 3 colheres de sopa de chocolate em pó bem cheias
- 1 colher de chá de fermento

Confecção:

Bate-se as gemas com o açúcar.

Junta-se o óleo e bate-se bem (até fazer bolhinhas).

Junta-se a farinha peneirada alternando com o (chocolate*) nesta massa.

Põe-se o fermento que só se mistura depois de envolver as claras. .

A forma é só passada por água (forma com buraco).

Leve ao forno previamente aquecido a cozer cerca de 40 minutos (convém verificar se está cozido).

Quando o bolo sai do forno, mete-se a forma virada para baixo pendurada num copo ou numa garrafa.

Só se desenforma quando estiver frio e com a ajuda de uma espátula.

* Misture numa taça o chocolate com água bem quente para fazer uma calda.



Bolo de Chocolate da Vanda

Ingredientes:

- 150 g de manteiga
- 170 g de açúcar
- 250 g de Chocolate em tablete
- 8 ovos
- 150 g de farinha
- 1 colher de chá com fermento

Para o recheio

- 1 pacote de natas
- 1 pouco da tablete de chocolate
- 2 colheres de chocolate em pó
- 1 colher de sopa bem cheia de manteiga

Confecção:

Bata a manteiga com o açúcar até obter creme.

Derreta o chocolate em banho-maria, junte-o depois à manteiga batida com o açúcar, mexe-se até obter um creme espesso.

Junte as gemas uma a uma sem parar de bater.

Por fim junte as claras batidas em castelo e a farinha peneirada. Coloque a massa na forma e vai ao forno, desenforme e deixe

arrefecer. Depois corte o bolo ao meio e recheio-o com o molho de chocolate que entretanto preparou, barre-o por inteiro e decore a gosto.



Bolo de Chocolate I

Ingredientes:

- 3 paus de chocolate
- 150 grs de manteiga ou margarina
- 3 ovos
- 150 grs de açúcar
- 150 grs de farinha
- 1 colher de chá de fermento em pó

Confeção:

Derrete-se o chocolate ao lume com 1 copo (licor) de água.

Quando o chocolate parecer uma pomada lisa, retira-se do lume e junta-se-lhe a manteiga ou a margarina.

Mistura-se bem com a ajuda duma espátula de madeira.

Deixa-se arrefecer.

Numa tigela batem-se os ovos inteiros com o açúcar até obter uma mistura cremosa.

Juntam-se-lhe a farinha e o fermento peneirados.

Bate-se vigorosamente.

Por fim adiciona-se-lhe a mistura de chocolate e a manteiga ou margarina.

Bate-se novamente.

Unta-se com manteiga ou margarina uma forma lisa e alta.

Deita-se dentro a massa do bolo, que se leva a cozer em banho-maria durante 75 minutos.

Passado este tempo põe-se a forma no forno (bem aquecido) e deixa-se cozer durante mais 15 minutos.

Deixa-se arrefecer o bolo na própria forma.



Bolo de Chocolate II

Ingredientes:

- 3/4 de copo de cacau em pó sem açúcar;
- 1 1/2 copos de água fervente;
- 180g de manteiga sem sal, em pedaços;
- 3/4 de copo de natas azedadas ou iogurte;
- 3 ovos grandes;
- 0,05dl de extracto de baunilha;
- 2 1/2 copos de farinha de trigo;
- 1/2 copo de maisena;
- 3 copos de açúcar
- 2 1/4 colheres (chá) de bicarbonato de sódio;
- 1 1/2 colheres (chá) de sal;
- manteiga e chocolate em pó q.b. para untar e polvilhar a assadeira (forma).

Confeção:

Aqueça o forno a 250°C. Unte uma assadeira redonda de 26cm de diâmetro com manteiga e polvilhe com chocolate em pó.

Feito isso, ponha o cacau em pó na taça da batedeira eléctrica e despeje a água fervente, batendo até dissolver e incorporar o cacau.

Adicione a manteiga e a nata azeda e bata mais em velocidade lenta até a manteiga derreter.

Deixe essa mistura esfriar um minuto, caso ela ainda esteja muito quente e junte a baunilha e os ovos inteiros, um a um, batendo

bem após cada adição.

Deixe esfriar por 10 minutos.

Enquanto isso, peneire juntos todos os ingredientes secos. Reserve.

Com a batedeira em velocidade baixa, incorpore os ingredientes secos à massa, aos poucos, até tudo estar misturado. Despeje esta massa na assadeira já preparada.

Leve ao forno pré-aquecido e asse em temperatura baixa 180°C até que o centro do bolo esteja firme e ele comece a desprender levemente dos lados da assadeira (50min a 1 hora), comece a checar após 45min.

Remova o bolo do forno.

Deixe descansar por 10min., desenforme e deixe esfriar completamente.

Cubra o bolo com a receita de brigadeiro que se encontra disponível no índice de doces deste site.

Observação: o copo utilizado como medida tem capacidade de 2,5dl de líquido.



Bolo de Chocolate III

Ingredientes:

Massa:

- 1 dl de água
- 75 g de chocolate em pó
- 300 g de açúcar
- 250 g de farinha
- 5 ovos
- 1 dl de óleo
- 1 colher (de café) de sal fino
- 3 colheres (de chá) de fermento em pó
- 1 colher (de sopa) de açúcar

Creme:

- Creme: 100 g de açúcar
- 250g de margarina
- 2 ovos
- 1 fio de leite
- 80 g de chocolate em barra
- chocolate granulado (a gosto)

Confecção:

Massa:

Leve ao lume a água na qual se desfaz o chocolate em pó.

Num recipiente mistura-se o açúcar, a farinha, as gemas, o óleo, o fermento, o sal e o chocolate já desfeito.

Mexe-se tudo muito bem!

Batem-se as claras em castelo, adicionando a colher de açúcar quase no final, de modo a ficarem bem firmes.

Juntam-se as claras ao preparado, mexendo novamente muito bem.

Leva-se a cozer no forno em forma (sem buraco) previamente untada com manteiga.

Creme:

Mistura-se o açúcar com a margarina previamente derretida.

Juntam-se os ovos inteiros.

Por fim adiciona-se o chocolate já derretido no fio de leite. Deixa-se arrefecer cerca de 45 min. a 1 hora, até obter a consistência necessária para barrar o bolo.

Corta-se o bolo na horizontal (a meio) e recheia-se com parte do creme.

Cobre-se todo o bolo com o restante e por fim com o chocolate granulado.



Bolo de Chocolate IV

Ingredientes:

- 4 ovos inteiros
- 240 g de açúcar
- 160 g de farinha
- 4 colheres de sopa de leite
- 130 g de margarina
- Chocolate a gosto

Confeção:

Misturar os ingredientes pela seguinte ordem: açúcar, margarina, gemas, chocolate, leite, farinha e claras em castelo. Deitar o preparado em uma forma untada com manteiga e levar ao forno para assar.



Bolo de Chocolate V

Ingredientes:

- 2 cháv. chá de farinha
- 2 cháv. de chá de açúcar
- 1 cháv. de chá de óleo alimentar
- 1 cháv. de chá de chocolate em pó
- 1 cháv. de chá de água quente
- 1 c. chá de fermento em pó
- 5 ovos

Confeção:

Batem-se os ovos com o açúcar até obter uma gemada consistente.

Junta-se alternadamente a farinha misturada com o fermento, o óleo e finalmente o chocolate.

Bate-se até obter uma massa espessa.

Finalmente acrescenta-se a água quente e bate-se.

Vai ao forno em forma com buraco untada e polvilhada cerca de 30-40 minutos.



Bolo de Chocolate VI

Ingredientes:

- 1 1/3 de copo de farinha para bolos
- 1 colher de chá de bicarbonato
- 1/4 colher de chá de sal
- 1/3 copo de água
- 1 3/4 de copo de açúcar / dividido
- 1 barra de chocolate de culinária
- 2/3 copo de manteiga ou margarina
- 1 1/2 colher de chá de baunilha
- 3 ovos
- 3/4 copo de leite.

Confeção:

Leve ao lume, ½ copo de açúcar, a água e o chocolate em lume brando e mexendo sempre até o chocolate ficar completamente derretido e retire do lume e deixe arrefecer.

Bata o restante açúcar com a manteiga e a baunilha até ficar em creme, junte os ovos 1 a 1 e adicione a mistura de chocolate, de seguida junte a farinha, o bicarbonato e o sal alternando com o leite.

Deite uma forma previamente untada e polvilhada e leve ao forno 40 min.



Bolo de Chocolate VII

Ingredientes:

- 3 colheres de sopa de cacau em pó
- 1/4 chávena de chá de água quente
- 1 chávena de chá de manteiga amolecida
- 1/4 chávena de chá de açúcar
- 4 ovos
- 1 colher de café de essência de baunilha
- manteiga para untar a forma
- 1 e 3/4 chávena de chá de farinha peneirada

Para o creme e recheio:

- 1 tablete de chocolate culinária
- 2 a 3 colheres de sopa de manteiga
- 2 a 3 colheres de sopa de açúcar
- 1 a 2 colheres de sopa de leite
- 1 pacote de natas

Confeção:

Preparação do bolo:

Pré-aqueça o forno a uma temperatura de 180°C (4/5 no termóstato).

Unte de manteiga uma forma redonda, sem buraco, com cerca de 20 cm de diâmetro e forre-a com papel vegetal, também untado.

Misture o cacau com a água.

À parte, bata em creme a manteiga com o açúcar.

Junte a mistura de cacau e água, os ovos inteiros, a essência de baunilha e continue a bater.

Incorpore a farinha.

Deite a massa na forma e leve ao forno durante 50 minutos. Deixe repousar , dentro do forno, durante 5 minutos.

Deixe arrefecer sobre uma rede.

Preparação para o creme:

Num tacho derreta a tablete de chocolate com a manteiga e o açúcar.

Depois de derretido misture o leite e as natas até ficar um delicioso creme.

Depois do bolo frio corte-o ao meio e com o creme de chocolate recheie o bolo e depois coloque a parte de cima do bolo e barre-o com o resto do creme.

É delicioso.

É de comer e chorar por mais.

Sugestão:

Aconselho a fazer na forma de 20 cm de diâmetro porque este bolo não cresce muito e se fôr numa forma mais larga o bolo fica baixinho e não dá muito bem para recheá-lo. Ele fica um pouco rijo mas é muito bom.



Bolo de Chocolate VIII

Ingredientes:

- uma chávena de chá (de açúcar)
- uma chávena de chá
- uma chávena de chá (de farinha)
- uma chávena de chá (de chocolate)
- quatro ovos
- um pacote de natas de soja

Confecção:

Junte os ovos com as natas, de seguida quando tiver tudo mexido junte o chocolate e o açúcar e depois é que é a farinha, quando estiver meta numa forma qualquer e leve ao forno médio durante por volta de 45 minutos.



Bolo de Chocolate IX

Ingredientes:

- 4 ovos
- 2 dl de leite morno
- 2 dl de óleo
- 400 grs. de açúcar
- 2 colheres de chá de farinha maizena
- 120 grs. de chocolate em pó
- 220 grs. de farinha de trigo
- 2 colheres de chá de fermento em pó

Confecção:

Bata os ovos.

Acrescente o leite e o óleo.

Junte o açúcar, a maizena, o chocolate, a farinha e o fermento, batendo muito bem.

Deite a massa numa forma média, untada com manteiga e polvilhada de farinha.

Leve ao forno médio, a cozer cerca de 50 minutos (convém verificar se está cozido).

Deixe arrefecer um pouco e desenforme.

Barre e decore o bolo com o creme de chocolate.

Creme de Chocolate:

(Para rechear e cobrir bolos)

Ingredientes:

- 2 colheres de sopa de manteiga
- + 50 grs. de manteiga
- 130 grs. de Chocolate para Culinária
- 3 gemas de ovos
- 100 grs. de açúcar
- 1 colher de sopa de vinho do Porto

Confecção:

Leve o Chocolate para Culinária a amolecer em banho-maria com as 2 colheres de sopa de manteiga. retire do lume e adicione o açúcar e as gemas.
Bata o creme até estar fofo e perfume com o vinho do Porto.
Por fim junte os 50 grs. de manteiga, previamente trabalhada.



Bolo de Chocolate da São do Meno

Ingredientes:

- 2 chávenas almoçadeiras de açúcar
- 2 chávenas almoçadeiras de farinha
- 4 ovos
- Meia chávena almoçadeira de óleo
- 1 chávena almoçadeira de água morna
- 1 pacote de chocolate em pó (250 gr.)

Confecção:

Colocar tudo junto numa caçarola e bater tudo muito bem.
Vai ao forno em forma de buraco barrada com manteiga e polvilhada com farinha.



Bolo de Chocolate com Amêndoas

Ingredientes:

Para o bolo

- 180 g de chocolate para culinária
- 180 g de manteiga
- 125 g de açúcar
- 4 ovos
- 1/4 de colher de café de cremor tártaro (à venda nas farmácias)
- 50 g de farinha de trigo com fermento
- 125 g de amêndoa ralada
- 1 colher de café de essência de amêndoa

Para a cobertura

- 5 colheres de sopa de natas para bater
- 150 g de chocolate com leite
- 30 g de manteiga

Para a decoração

- 30 g de amêndoas laminadas e torradas
- 30 g de chocolate para culinária fundido

Confecção:

O bolo: Unte com manteiga e forre com papel vegetal a base de uma forma amovível de 23 cm de diâmetro.
Derreta o chocolate em banho-maria juntamente com a manteiga mexendo de vez em quando.
Bata o açúcar com as gemas até obter um creme fofo e esbranquiçado.
Junte o chocolate derretido, batendo bem.
Junte o cremor tártaro à farinha e incorpore ao preparado anterior, assim como a amêndoa ralada e essência de amêndoa.
Bata as claras em castelo, junte 2 colheres de sopa de açúcar e bata mais um pouco até obter um merengue espesso.
Envolve bem sem bater as claras à massa.

Deite o preparado na forma e leve ao forno pré-aquecido a (190°C), cerca de 40 minutos ou até que esteja esponjoso ao tacto. Retire do forno e deixe arrefecer.
Misture as natas para bater com o chocolate de leite partido em pedaços e a manteiga.
Leve ao lume em banho-maria mexendo sempre com uma colher de pau, até obter um preparado cremoso.
Retire do lume e bata durante 2 minutos.
Deixe que arrefeça durante 30 minutos.
Ponha o bolo num prato de servir e cubra a superfície com a cobertura.
Polvilhe com a amêndoa laminada e faça umas linhas com o chocolate fundido por cima das amêndoas.
Deixe repousar 2 horas antes de servir.

Bolo de Chocolate Coberto com Creme do Mesmo

Ingredientes:

- 400 g chocolate em barra para culinária
- 400 g de manteiga com sal
- 400 g de açúcar
- 5 ovos inteiros
- 1 colher de sopa de farinha de trigo
- 1 dl de café expresso
- 1 dl whisky

Confeção:

Derreta o chocolate com a manteiga em lume muito baixo.
Numa tigela bate-se muito bem o açúcar com os ovos inteiros. Quando o chocolate estiver derretido, junta-se o açúcar com os ovos, o café e o whisky.
Retira-se deste preparado 2 conchas de sopa para a cobertura do bolo no final.
Ao resto do preparado junta-se uma colher de sopa de farinha e mexe-se.
Unta-se uma forma com manteiga, forrada com papel vegetal, unta-se o papel vegetal e vai ao forno +/- 20 minutos á temperatura de 145° .
Retira-se do forno, desforma-se quando o bolo estiver quase frio, cobre-se com chocolate que reservou.

Bolo de Chocolate com Mousse de Laranja

Ingredientes:

Para a base

- 175 grs. de manteiga
- 175 grs. de açúcar
- 4 ovos ligeiramente batidos
- 200 grs. de farinha com fermento
- 1 colher de sopa de cacau
- 50 grs. de chocolate com sabor a laranja derretido em banho-maria

Para a mousse

- 2 dl de natas para bater
- 2 gemas de ovos
- 2 claras
- 50 grs. de açúcar
- 2 dl de sumo de laranja natural
- 2 colheres de chá cheias de gelatina em pó
- 3 colheres de sopa de água

Para a decoração

- 2 dl de natas para bater batidas em chantilly com um pouco de açúcar em pó
- rodelas de laranja descascadas para decorar

Confecção:

A base:

Unte com manteiga, uma forma de fundo amovível, de 20 cm de diâmetro e, forre o fundo com papel vegetal.

Numa tigela, bata a manteiga com o açúcar até obter um creme ligeiro e esponjoso.

Incorpore os ovos pouco a pouco, batendo bem entre cada adição.

Misture a farinha com o cacau e incorpore ao preparado anterior, assim como o chocolate derretido.

Deite o preparado na forma e alise a superfície.

Leve ao forno pré-aquecido a (180°C), a cozer cerca de 40 minutos ou até que esteja esponjoso ao tacto.

Retire do forno, deixe descansar 5 minutos na forma, e, depois desenforme sobre uma rede de cozinha deixando arrefecer completamente.

A mousse:

Bata as gemas com o açúcar e adicione o sumo de laranja.

Derreta a gelatina com a água em banho-maria.

Incorpore a gelatina ao preparado anterior.

Bata as natas para bater e envolva-as na mistura de laranja.

Bata as claras em castelo firme e envolva-as muito bem sem bater à mousse.

Ponha a mousse no frigorífico até que comece a solidificar.

Corte o bolo em duas rodelas.

Ponha uma das rodelas na forma.

Deite a mousse de laranja por cima e tape com a outra rodela.

Leve novamente ao frigorífico até que a mousse solidifique.

Desenforme o bolo.

Sirva decorado com Chantilly e rodelas de laranja.



Bolo de Chocolate com Ovos-Moles

Ingredientes:

- 50 g de chocolate em pó
- 6 colheres de sopa de água
- 175 g de farinha
- 2 colheres de chá de fermento em pó
- 1 pitada de sal
- 4 ovos
- 200 g de açúcar
- 6 colheres de sopa de óleo

Ovos-moles

- 6 gemas
- 6 colheres de sopa de açúcar

Confeção:

Dissolva o chocolate na água quente.

Peneire a farinha com o fermento e uma pitada de sal.

Misture as gemas com o açúcar (reserve uma colher de sopa) sem bater e junte o óleo e o chocolate dissolvido e já frio.

Junte agora a farinha e bata a mistura muito bem.

À parte, bata as claras em castelo e quando se apresentarem firmes, junte-lhes o açúcar reservado.

Junte estas claras ao preparado anterior, sem bater e misturando apenas.

Deite numa forma muito bem untada e leve a cozer em forno médio (180°C) durante cerca de 40 minutos.

Desenforme o bolo e deixe arrefecer.

Corte o bolo ao meio no sentido horizontal e volte a ligar as duas metades com ovos-moles e polvilhe com chocolate em pó.

*Em vez de ovos-moles, pode rechear e cobrir este bolo com creme chantilly ou recheá-lo com doce de ginjas e cobri-lo com chantilly.



Bolo de Chocolate da Sofia

Ingredientes:

- 125 gr. de farinha de trigo com fermento
- 125 gr. de chocolate em pó
- 250 gr. de açúcar
- 6 ovos
- 1 pacote de natas (2 dl)

Confeção:

Bata o açúcar com as 6 gemas, até conseguir um creme claro e fofo.

Junte a farinha e o chocolate e bata durante 5 minutos.

Junte o pacote de natas e bata durante cerca de 10 minutos.

Bata as claras em castelo e envolva no preparado com cuidado (sem bater).

Barre a forma com margarina e farinha e deixar em forno pré aquecido a 150°C durante cerca de 50 minutos (até o palito sair limpo)

Nota - pode acrescentar cobertura de chocolate, bastando derreter 1 tablete de chocolate negro com 60gr. de manteiga e 50 gr. de açúcar, com leite q.b. até criar um creme liso e fundente.



Bolo de Chocolate Recheado com Morangos

Ingredientes:

Para o bolo

- 5 ovos
- 200 g de açúcar
- 200 g de manteiga
- 1 dl de leite gordo

- 170 g de farinha de trigo
- 110 g de chocolate em pó
- 1 colher de sobremesa cheia de fermento em pó

Para o recheio

- 2 dl de Natas para Bater

- 1 folha de gelatina incolor
- 300 g de morangos
- 2 dl de leite condensado
- 0,5 dl de vinho do Porto (branco doce)

Para cobertura

- 1 dl de Natas para Bater
- 250 g de chocolate para culinária ou de leite picado
- 1 colher de sopa de aguardente velha

Confecção:

O bolo:

Bater o açúcar com a manteiga amolecida até obter um creme.

Sem parar de bater, adicione as gemas, uma a uma batendo bem entre cada adição.

Adicione o leite, a farinha previamente misturada com o fermento e o chocolate, batendo mais um pouco.

Bata as claras em castelo firme. Envolver bem sem bater ao preparado anterior.

Deite o preparado numa forma redonda (lisa), com 24 cm de diâmetro, bem untada com manteiga e polvilhada de farinha.

Leve ao forno previamente aquecido a (180°C) cerca de + ou - 35 minutos (convém verificar se está cozido).

Retire do forno e deixe arrefecer. Depois de frio, corte uma tampa com 1 cm de espessura e, com cuidado retire um pouco do miolo do bolo.

O recheio:

Lave os morangos, seque-os, corte-os em pedacinhos e reserve.

Derreta a gelatina no processo habitual. Misture o leite condensado com o vinho do Porto e a gelatina derretida.

Junte os morangos e bata um pouco. Bata as Natas bem frias em chantilly.

Envolver delicadamente à mistura dos morangos.

Deite o preparado no interior do bolo. Tape com a tampa e leve ao frigorífico cerca de 6 horas.

A cobertura:

Derreta o chocolate com as Natas para Bater em banho-maria, mexa bem com uma colher de pau até derreter completamente.

Retire do lume, adicione a aguardente velha e deixe arrefecer.

Depois de frio ponha no frigorífico cerca de 2 hora.

Cubra o bolo depois de desenformado com este creme.

Decore com mais morangos se gostar ou ao seu gosto.



Bolo de Chocolate da Tia Molata

Ingredientes:

- 7 ovos grandes
- 2 chávenas almoçadeiras de açúcar
- 2 chávenas almoçadeiras de farinha
- 1 chávena almoçadeira de óleo
- 1 chávena almoçadeira de chocolate em pó
- 1 chávena almoçadeira de água a ferver
- 2 colheres de sopa de fermento em pó

Confecção:

Bata os ovos com o açúcar até ficar uma massa esponjosa.

Junte o chocolate, óleo, farinha, fermento e por fim a água a ferver.

Unte e polvilhe uma forma grande e leve ao forno bem quente que deve mudar para temperatura média ao colocar o bolo no forno.

Deixe cozer durante 1 hora e desenforme morno.

É um bolo delicioso fofinho e húmido



Bolo de Chocolate com Amêndoa

Ingredientes:

- 500 grs. de açúcar
- 14 ovos
- 50 grs. de chocolate em pó
- 400 grs. de miolo de amêndoa ralada
- 100 grs. de farinha de trigo

Confecção:

Batem-se muito bem as gemas com o açúcar, até dobrarem de volume e obter um preparado fofo.

Mistura-se a amêndoa ralada com o chocolate em pó e a farinha.

Batem-se as claras em castelo firme com um pouco de açúcar.

Junta-se à gemada a mistura da farinha, alternando com as claras, envolvendo bem sem bater.

Deite o preparado numa forma untada com manteiga e polvilhada de farinha.

Leve a cozer em forno moderado cerca de + ou - 45 a 50 minutos.



Bolo de Chocolate de Camadas

Ingredientes:

- 200 g de manteiga
- 200 g de açúcar
- 6 ovos
- 200 g de chocolate em pó
- 200 g de farinha
- 1 colher de chá de fermento em pó

Para o creme de chocolate

- 200 g de açúcar
- 2 ovos
- 200 g de manteiga
- 1 colher de sopa de café solúvel
- 100 g de chocolate em pó

Confecção:

Bata a manteiga com o açúcar até ter um creme fofo.

Adicione as gemas, uma a uma, batendo entre cada adição.

Junta o chocolate e misture bem.

Bata as claras em castelo bem firme e adicione-as cuidadosamente à massa, alternando-as com a farinha, peneirada com o fermento.

Deite o preparado dentro de duas formas redondas de camadas, bem untadas e polvilhadas.

Leve a cozer em forno médio (180°C) durante cerca de 20 minutos.

Entretanto, prepare o creme de chocolate.

Desenforme os bolos sobre uma rede e deixe arrefecer.

Ligue os dois bolos com o creme de chocolate, ou com ovos-moles, ou com o restante creme de chocolate.

Decore com chantilly.

Cubra com meias nozes.



Bolo de Chocolate Branco

Ingredientes:

Para o bolo

- 110 grs. de farinha de trigo
- 120 grs. de açúcar
- 80 grs. de manteiga
- 300 grs. de chocolate branco ralado
- 5 ovos
- 1 colher de chá de fermento em pó

Para a cobertura

- 250 grs. de chocolate branco ralado
- 5 dl de leite gordo
- 2 gemas de ovos
- 1 colher de sobremesa cheia de amido de milho
- 4 gotas de essência de baunilha
- raspas de chocolate branco para decoração

Confeção:

Derreta o chocolate juntamente com a manteiga em banho-maria.

Retire do lume e reserve.

Bata muito bem o açúcar com as gemas até obter um creme fofo.

Sem parar de bater, acrescente o chocolate derretido, a farinha misturada com o fermento.

Bata as claras em castelo firme.

Envolve bem as claras ao preparado anterior sem bater.

Deite a massa numa forma redonda com 24 cm de diâmetro, bem untada com manteiga e polvilhada com farinha.

Leve a cozer em forno médio, (aquecido), cerca de 25 minutos, convém verificar se está cozido.

Retire e desenforme.

Numa caçarola, misture muito bem o leite, a maizena, as gemas e a baunilha.

Leve a mistura a lume brando mexendo sempre com uma colher de pau até engrossar.

Retire do lume e junte de imediato o chocolate ralado, misturando bem, para que o calor do creme derreta o chocolate.

Cubra o bolo depois de frio com o creme.

Sirva decorado com raspas de chocolate.



Bolo de Claras com Chocolate

Ingredientes:

- 4 claras de ovo
- 125 grs de açúcar
- 70 grs de farinha
- 40 grs de manteiga
- uma colher de sopa de cacau
- 1/2 copo de leite

Confeção:

Misturam-se o açúcar a farinha e o cacau.

Junta-se a manteiga derretida e o leite.

Batem-se as claras em castelo e juntam-se ao preparado anterior.

Coloca-se a massa numa forma e leva-se ao forno a cozer.



Bolo de Chocolate e Coco

Ingredientes:

- 4 gemas de ovos
- 4 claras
- 2 chávenas de chá de açúcar
- 2 chávenas de chá de farinha de trigo
- 4 colheres de sopa de chocolate em pó
- 1 chávena de chá de leite gordo morno
- 1 colher de sobremesa de fermento em pó
- 1 pitada de sal

Para o recheio

- 1/2 lata de leite condensado
- 1/2 chávena de chá de água
- 6 colher de sopa de açúcar
- 1 pacote de coco ralado pequeno

Para a cobertura

- 1/2 lata de leite condensado
- 2 colher de sopa de manteiga
- 5 colher de sopa de açúcar
- 2 colher de sopa de chocolate em pó

Confecção:

Primeiro o bolo:

Bater as gemas com o açúcar e a pitada de sal até obter uma mistura esbranquiçada.

Juntar a farinha previamente misturada com o chocolate e o fermento, o leite morno mexendo bem

Bater as claras em castelo firme.

Envolver muito bem sem bater as claras ao preparado anterior.

Deitar o preparado numa forma sem chaminé, previamente untada com manteiga e polvilhada de farinha.

Levar ao forno quente nos primeiro 10 minutos, e nos restantes, forno brando cerca de + ou - 50 minutos (convém verificar se está cozido).

Depois de cozido, deixe arrefecer um pouco e desenforme.

O recheio:

Numa caçarola, misturar bem todos os ingredientes. Levar ao lume mexendo sempre até engrossar um pouco.

A cobertura:

Juntar todos os ingredientes numa caçarola. Levar ao lume mexendo sempre e deixar ferver um pouco.

Corta o bolo ao meio e rechear. Barrar todo o bolo com a cobertura ainda quente.



Bolo de Chocolate Negrita

Ingredientes:

- 1 chávena de óleo
- 1 chávena e meia de açúcar
- 2 chávenas de chocolate em pó
- 2 chávenas de farinha
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 3 ovo

- 1 chávena de água

Para a cobertura

- 2 colheres de sopa de manteiga
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 3 colheres de sopa de chocolate em pó
- 1 colher de sopa de leite

Confecção:

Numa tigela, bata o óleo, o açúcar, o chocolate em pó, a farinha peneirada com o fermento e os ovos.

Junte a água a ferver, batendo sempre.

Deite a massa numa forma untada com óleo e polvilhada com farinha.

Leve a cozer em forno médio (180°C) durante cerca de 30 minutos.

Desenforme para o prato de serviço.

Entretanto prepare a cobertura: leve um tacho ao lume com a manteiga, deixe derreter e junte os restantes ingredientes.

Mexa até levantar fervura.

Retire do lume e regue o bolo.



Bolo de Chocolate e Iogurte

Ingredientes:

Para o bolo

- 2 iogurtes naturais
- 1 medida do iogurte de óleo
- 3 medidas do iogurte de farinha
- 3 medidas do iogurte de açúcar
- 4 ovos; 1 colher de chá de fermento (opcional)
- 1 tablete de chocolate culinário

Para o glacé de chocolate

- 100 gr de chocolate culinário
- 50 gr de manteiga
- 80 gr de açúcar em pó
- 4 colheres de sopa de água fria
- 100 gr de nozes descascadas

Confecção bolo:

Batem-se todos os ingredientes, com excepção do chocolate, muito bem.

Derrete-se o chocolate em banho-maria e junta-se ao preparado anterior, batendo muito bem à medida que se vai adicionando o chocolate derretido.

Unta-se muito bem uma forma redonda com manteiga e polvilha-se com farinha.

Leva-se ao forno a 180°C +/-, durante 30 a 45 minutos. Verifique com um palito se já está cozido.

Confecção glacé:

Derrete-se o chocolate em banho-maria.

À parte bate-se a manteiga em creme e junta-se aos poucos ao chocolate ainda quente.

Adiciona-se a água fria e liga-se tudo muito bem.

Junta-se o açúcar em pó a pouco e pouco e bate-se muito bem. Utiliza-se o glacé ainda morno para cobrir o bolo e decora-se com as nozes.

Deixa-se arrefecer no frigorífico até servir.



Bolo Gelado de Chocolate e Natas

Ingredientes:

- 5 dl de Natas para Bater
- 250 grs. de chocolate para culinária
- 200 grs. de açúcar
- 1/2 colher de café de sumo de limão

- 4 folhas de gelatina incolor
- 1 dl de água
- cacau em pó q.b.

Confecção:

Comece por demolhar a gelatina num pouco de água fria para amolecerem.

De seguida, leve ao lume uma caçarola com o açúcar, a água e o sumo de limão.

Deixe ferver, até obter uma calda forte. Retire do lume e incorpore de imediato as folhas de gelatina espremidas.

Misture bem e acrescente o chocolate ralado. Continue a mexer, até obter um creme homogéneo. Deixe arrefecer, mexendo ocasionalmente.

Entretanto, bata as Natas para Bater até ficarem bem firmes, e envolva-as no preparado, completamente frio.

Forre uma forma, de aro amovível, com película aderente e encha-a com o creme.

Leve ao congelador, por algumas horas, para ganhar consistência.

Desenforme sobre um prato, no momento de servir, e polvilhe com cacau em pó.



Bolo de Chocolate Recheado

Ingredientes:

Para o recheio

- ¼ copo de açúcar
- 1 caixa de queijo para barrar
- 1 ovo
- 1 colher de chá de baunilha

- ½ copo de cacau em pó de culinária
- ½ copo de manteiga amolecida
- 3 ovos
- 1 1/4 colher de chá de fermento
- 1 colher de chá de bicarbonato
- 1 colher de chá de baunilha.

Bolo: (opção - bolo de caixa)

- 2 copos de farinha
- 1 ½ copo de açúcar
- 1 copo de água

Coberta:

- 1 barra de chocolate branco partido
- ½ barra pequena de chocolate de culinário "meio-doce"
- 2 colheres de manteiga branca "Crisco" ou outra (1 colher para cada tipo de chocolate)

Confecção recheio:

Bater tudo junto numa tigela durante 3 min, raspando-a bem.

Confecção bolo:

Bater o bolo como outro qualquer. Untar uma forma e polvilha-se , deite 3 copos da massa do bolo na forma , de seguida deite o recheio de queijo por cima , sem tocar nos lados da forma, deite a restante massa de bolo por cima , vai ao forno cerca de 60 min. Depois de frio enfeite com a seguinte cobertura.

Confecção cobertura:

Derreta o chocolate um de cada vez cada um com 1 colher de manteiga branca em lume muito brando e deite por cima do bolo um de cada vez.



Bolo Delicioso de Chocolate e Amêndoa

Ingredientes:

- 5 ovos
- 150 grs. de açúcar

- 125 grs. de manteiga
- 150 grs. de chocolate em pó
- 50 grs. de farinha de trigo
- 50 grs. de farinha maizena
- 1 colher de chá de fermento em pó

- 50 grs. de amêndoas, peladas e picadas finamente

Para o recheio e cobertura

- 150 grs. de compota de alperce ou outra a gosto
- 200 grs. de chocolate para culinária

Confecção:

Derreta 75 grs. de manteiga e junte o chocolate em pó.

Bata muito bem o açúcar e as gemas até ficarem esbranquiçadas e acrescente a mistura anterior.

Misture bem e reserve.

Peneire as farinhas juntamente com o fermento e depois junte as amêndoas picadas e incorpore ao preparado de chocolate, alternando as claras batidas em castelo.

Deite o preparado numa forma redonda com fundo amovível, previamente untada com manteiga e polvilhada de farinha.

Leve ao forno a cozer cerca de 40 minutos, à temperatura de 180°C.

Depois de cozido, retire o bolo do forno e desenforme sobre uma rede de cozinha.

Deixe arrefecer um pouco.

Corte o bolo ao meio no sentido do comprimento e recheie com a compota.

Recomponha novamente o bolo e reserve.

Derreta o chocolate com a restante manteiga em banho-maria, e, com a ajuda de uma espátula, espalhe sobre toda a superfície do bolo. Deixe arrefecer e sirva decorado a gosto.



Bolo Delicado de Chocolate

Ingredientes:

Para o bolo

- 200 grs. de Chocolate para Culinária picado
- 8 ovos
- 150 grs. de farinha de trigo com fermento
- 200 grs. de açúcar
- 200 grs. de manteiga sem sal

Para o recheio

- 200 grs. de Chocolate para Culinária
- 200 grs. de manteiga sem sal
- 100 grs. de açúcar

- 3 colheres de sopa de vinho do Porto
- 3 gemas de ovos

Para a cobertura

- 250 grs. de Chocolate para Culinária
- 2 dl de natas
- 2 colheres de sopa de Cacau em Pó Magro

Para a decoração

- raspas de chocolate q.b.
- folhas de chocolate
- folhas de hortelã

Confecção:

O bolo:

Bata muito bem com a batedeira a manteiga até ficar cremosa.

Acrescente o açúcar, alternando com as gemas e bata até a mistura ficar leve e fofa.

Derreta em banho-maria o Chocolate para Culinária.

Junte o chocolate derretido ao creme anterior.

Acrescente a farinha e por ultimo, envolva sem bater as claras previamente batidas em castelo firme.

Deite a massa numa forma redonda de fundo amovível com 25 cm de diâmetro, untada com manteiga e polvilhada de farinha.

Leve ao forno pré-aquecido, médio (180°C), por cerca de + ou - 45 minutos convém verificar se está cozido.

Deixe arrefecer e desenforme.

Corte o bolo em 2 discos e reserve.

O recheio:

Bata a manteiga até obter um creme fofo e esbranquiçado.

Reserve.

Aqueça o açúcar numa caçarola juntamente com 1 dl de água e o vinho do Porto, deixe ferver até obter uma calda rala.

bata as gemas até dobrarem de volume, acrescente aos poucos a calda.

Bata bem até obter um creme homogéneo.

Reserve 50 grs. do Chocolate para Culinária, e derreta em banho-maria o restante..

Acrescente o chocolate derretido ao creme de manteiga.

Misture bem até obter um creme homogéneo.

Junte o chocolate reservado picado.

A cobertura:

Coloque o Chocolate para Culinária picado e as natas numa caçarola, leve ao lume em banho-maria a derreter mexendo de vez em quando.

Misture bem até obter um creme liso.

Armação do bolo: Recheie com o creme de chocolate e vinho do Porto as metades do bolo.

Refaça o bolo e cubra todo o bolo com o creme de chocolate e natas.

Polvilhe com Cacau Magro.

Decore com folhas de chocolate, raspas de chocolate e folhas de hortelã.



Bolo Magnífico de Chocolate

Ingredientes:

Para o bolo

- 450 g de chocolate para culinária
- 125 g de manteiga
- 100 g de amêndoa pelada e ralada
- 200 g de açúcar
- 4 ovos

Para a cobertura

- 4 dl de natas para bater
- _raspas de chocolate q.b.

Confeção:

Derreter o chocolate em banho-maria.

Retirar do lume, juntar a manteiga e mexer até ficar uma pasta homogénea.

Nessa altura, adicionar as gemas uma a uma e continuando a mexer, juntar o açúcar e a amêndoa ralada.

Mexer mais uns 10 minutos.

Bata as claras em castelo firme.

Envolver bem sem bater ao preparado anterior.

Deitar o preparado numa forma lisa untada de manteiga e polvilhada de açúcar e levar a cozer em forno brando.

Não deixar secar demais.

Depois de cozido deixe arrefecer e desenforme.

Bater as Natas bem frias com o açúcar em chantilly.
Cobrir o bolo com o chantilly e decorar com raspas de chocolate.



Bolo Esponja de Chocolate

Ingredientes:

- 8 ovos
- 1 + 1/2 chávena de açúcar
- 1 + 1/2 chávena de farinha
- 1/2 chávena de água morna
- 1/2 chávena de óleo
- 1/2 chávena de chocolate em pó
- 1 colher de chá de fermento

Confeção:

Bater pouco as gemas com 1 chávena de açúcar, óleo, água, chocolate, fermento e a farinha.

Bater as claras em castelo com 1/2 chávena de açúcar (logo de início deitar o açúcar todo) e 1/2 colher de café de fermento (deitar logo de início).

Juntar o preparado às claras (e não o as claras ao preparado) e deitar numa forma grande sem barrar.

Vai a cozer 50 a 60 minutos.

Quando estiver cozido deixar arrefecer virado para baixo de preferência em cima de um gargalo de uma garrafa e depois desenformar com a ajuda de uma faca.



Bolo Exótico de Chocolate

Ingredientes:

Para o bolo:

- 175 grs. de Chocolate Culinária, em pedaços
- 5 ovos grandes (tamanho 1), com as gemas e claras separadas
- 175 grs. de açúcar refinado
- 2 colheres de sopa bem cheias de Cacau em Pó
- 2 colheres de chá bem cheias de canela em pó
- 4 colheres de sopa de água morna
- 1/2 colher de chá de sal
- açúcar em pó

Para o recheio:

- 50 grs. de coco ralado
- 1,25 dl de leite
- 1/4 colher de chá de sal
- 75 grs. de açúcar em pó, peneirado
- 250 grs. de queijo creme

Confeção:

Aqueça previamente o forno a 180°C (T. 4).

Unte duas formas fundas de camadas, de 19-20 cm, e forre a base com um disco de papel vegetal.

Polvilhe com farinha.

Derreta o Chocolate Culinária num recipiente à prova de calor sobre uma caçarola com água em fervura branda, mexendo ocasionalmente. Retire o recipiente do calor.

Coloque as gemas numa tigela grande com o açúcar refinado e bata até ficarem esbranquiçadas e espessas.

Deite o cacau e a canela numa tigela pequena e adicione gradualmente a água morna até fazer uma mistura macia.

Misture com o chocolate derretido e depois bata a mistura de chocolate com as gemas.

Adicione o sal às claras noutra tigela e bata até ficarem em castelo pouco firme.

Incorpore as claras na mistura do chocolate.

Deite nas formas e leve ao forno durante 25-30 minutos até os bolos se apresentarem firmes a um leve toque no centro - a parte superior estará provavelmente estalada, o que é normal.

Deixe arrefecer nas formas - os bolos deverão baixar um pouco, mas isso também é normal.

Entretanto, faça o recheio.

Misture o coco com o leite e o sal e leve ao lume, mexendo até ficar macio.

Não deixe ferver.

Retire do lume.

Bata o açúcar em pó com o queijo creme.

Misture o leite de coco e deixe arrefecer mas não meta no frigorífico.

Quando os bolos tiverem arrefecido, separe os lados, desenforme-os e retire o papel.

Coloque um bolo com a base voltada para baixo sobre um prato de serviço e espalhe por cima a mistura de queijo.

Cubra com o outro bolo, com a parte estalada voltada para cima.

Polvilhe com açúcar em pó e conserve num lugar fresco (não no frigorífico), até estar pronto a servir.



Bolo Fofo de Chocolate

Ingredientes:

- 2 chávenas de (chá) de farinha de trigo
- 1 colher de (chá) bem cheia de bicarbonato de sódio
- 1/2 chávena de (chá) de manteiga
- 1 e 1/2 de açúcar
- 2 ovos
- 130 grs. de Chocolate Culinária derretido e frio
- 1 colher de (chá) de essência de baunilha
- 200 grs. de iogurte natural
- 1 dl de água quente

Para o Recheio:

- 5 colheres de (sopa) de manteiga
- 150 grs. de Chocolate Culinária derretido e frio
- 3 chávenas de (chá) de açúcar em pó
- 1/4 de chávena de (chá) de iogurte natural
- 1 gema
- 1 colher de (chá) de essência de baunilha

Confeção:

Primeiro o bolo: junte o bicarbonato de sódio com a farinha de trigo.
Numa tigela bata a manteiga com o açúcar até obter um creme leve e fofo.
Adicione os ovos um a um, batendo bem depois de cada adição.
Acrescente o chocolate e a essência de baunilha.
Mexe até obter um creme liso.
Adicione a mistura da farinha alternadamente com o iogurte, começando e terminado com a farinha.
Acrescente a água bem quente, sem parar de mexer.
Despeje a massa em duas formas redondas e lisas barradas com margarina e polvilhadas de farinha e leve a forno médio durante 30 minutos.
Verifique se está cozido.

O recheio:

numa tigela pequena, bata a manteiga até ficar cremosa.
Adicione o chocolate derretido e mexa bem.
Acrescente o açúcar alternadamente com o iogurte, batendo sempre.
Adicione a gema e a essência de baunilha e bata até obter uma mistura leve e fofa.
Depois do bolo frio una as duas partes com recheio, barre todo o bolo e decore com nozes ou ao seu gosto.



Bolo Fofo de Chocolate II

Ingredientes:

- 6 ovos;
- 75 g de chocolate em pó;
- 1 dl de água quente;
- 250 g de farinha de trigo;
- 300 g de açúcar;
- 3 colheres de chá de fermento em pó;
- 1 colher de chá de sal fino;
- 1 colher de sopa de açúcar para as claras;
- 1 dl de óleo;
- margarina e farinha para untar.

Confeção:

Dissolve-se o chocolate em água quente e deixa-se arrefecer. Num recipiente onde possa ser batido, mistura-se muito bem a farinha de trigo e o açúcar e abre-se uma cavidade no centro. Nessa cavidade deitam-se as gemas, a mistura do chocolate, o óleo, o sal e o fermento em pó. Mistura-se tudo muito bem, batendo-se de seguida com a batedeira ou colher de pau cerca de 8 a 10 minutos. À parte batem-se as claras em castelo bem firme, adicionando quase no final a colher de açúcar para ficarem bem seguras. Junta-se as claras cuidadosamente ao batido anterior, mexendo de baixo para cima.
Unta-se abundantemente a forma com margarina e um pouco de farinha. Deita-se de seguida o preparado, alisa-se e leva-se a cozer em forno moderado durante cerca de uma hora.
Deixa-se arrefecer, descola-se dos lados e desenforma-se.



Bolo Fofo de Chocolate III

Ingredientes:

- 6 ovos
- 75gr. de chocolate em pó
- 1 dl de água quente
- 25ogr de farinha
- 300 gr de açúcar
- 3 colheres (chá) de fermento em pó
- 1 colher (café) de sal fino
- 1 dl de óleo
- 1 colher (sopa) de açúcar para as claras
- Margarina para untar a forma

Confeção:

Dissolva o chocolate com a água quente e deixe arrefecer. num recipiente onde possa ser batido, misture muito bem a farinha de trigo e o açúcar e abra-lhes uma cavidade ao centro, nessa cavidade deite as gemas, a mistura de chocolate e água, o óleo, o sal e o fermento em pó.

Misture tudo muito bem e depois bata muito bem com varas ou colher de pau, 8 a 10 minutos.

À parte, bata as claras em castelo bem firme, adicionando-lhes quase no fim uma colher de açúcar para ficarem bem seguras, e ligue-as cuidadosamente ao batido anterior, mexendo de baixo para cima, devagar, à mão ou com colher de pau, até tudo ficar bem misturado.

Unte abundantemente a forma com margarina, deite-lhe dentro o preparado alise e leve a cozer em forno moderado cerca de 1 hora.

Durante a cozedura não convém abrir muitas vezes o forno nem bater com a porta, principalmente na primeira meia hora.

Se tiver de abrir faça-o com máximo de cuidado.

Verifique se está cozido, espetando-lhe um palito e retire do forno.

Deixe arrefecer um pouco, descole dos lados e desenforme.



Bolo Folhado com Chocolate

Ingredientes:

- 250 grs. de Chocolate para Culinária
- 40 grs. de açúcar
- 125 grs. de manteiga
- 3 ovos
- 1 colher de chá de rum

- massa folhada q.b. pode ser caseira ou congelada

Para a cobertura

- 150 grs. de chocolate branco
- 2 dl de natas
- raspas de Chocolate para Culinária q.b.
- raspas de chocolate branco q.b.

Confeção:

Comece por preparar a mousse: Derreta o Chocolate para Culinária em banho-maria juntamente com a manteiga.

Retire do lume e deixe arrefecer.

Depois de frio, junte as gemas e o rum e bata muito bem.

Bata as claras em castelo firme, adicione o açúcar, continuando a bater cerca de 2 minutos.

Envolve bem as claras ao preparado anterior sem bater.

Leve a mousse ao frigorífico cerca de 5 horas.

Estenda 3 rectângulos de massa folhada até obter uma espessura fina.

Coloque-os num tabuleiros previamente humedecido.

Leve ao forno quente (200°C) cerca de 30 minutos.

Retire do forno e deixe arrefecer sobre uma rede.

Entretanto prepare a cobertura: Derreta o chocolate branco em banho-maria.

Retire do lume, deixe arrefecer um pouco.

Bata as natas em chantilly (sem açúcar), envolvendo muito bem ao chocolate.

Comece a fazer o bolo, sobrepondo camadas de mousse entre os rectângulos de massa.

Deite o chocolate branco sobre a última camada de massa.

Decore com raspas de chocolate branco e preto.



Bolo Floresta Negra

Ingredientes:

Para o bolo

- 6 ovos
- 1,5 dl de água
- 1 chávena de açúcar
- 2 chávenas de farinha de trigo
- 1 colher de sopa bem cheia de chocolate em pó
- 1 colher de sobremesa cheia de fermento em pó

Para o recheio

- 5 dl de natas geladas
- 4 colheres de sopa de açúcar em pó
- 5 gotas de essência de baunilha
- raspas largas de Chocolate para Culinária
- cerejas em calda picadas
- cereja inteiras para a decoração

Para a calda

- 1 chávena de açúcar
- 2 chávenas de água
- 1 dl de Conhaque ou Rum

Confeccção:

Bolo:

Bata muito bem as gemas com a água até dobrarem de volume, adicione o açúcar e bata cerca de 4 minutos.

Junte a farinha que antecipadamente misturou o fermento e o chocolate em pó, e bata mais um pouco.

Envolve muito bem, sem bater as claras batidas em castelo forte.

Ponha a massa numa forma grande sem chaminé bem untada com margarina, e leve a forno quente a cozer cerca de + ou - 40 minutos, convém verificar se está cozido.

Recheio:

Bata bem as natas com o açúcar e a baunilha até obter chantilly.

Calda:

Leve um tachinho ao lume com o açúcar e a água, deixe ferver cerca de 5 minutos.

Retire do lume deixe arrefecer e misture o conhaque.

Depois do bolo cozido, desenforme deixe arrefecer um pouco e, corte o bolo em três discos.

Ponha um dos discos numa forma amovível, regue com um pouco de calda, espalhe o chantilly com ajuda de uma espátula sobre a massa, espalhe um pouco de cerejas picadas e raspas de chocolate.

Cubra com o segundo disco, repita o recheio e cubra com o último disco.

Desenforme o bolo, e com ajuda de uma espátula alise o recheio.

Cubra todo o bolo com o restante chantilly.

Decore com as raspas de Chocolate para Culinária e cerejas em calda inteiras.



Bolo Francês de Chocolate

Ingredientes:

- 80 grs. de Chocolate para Culinária ralado
- 9 ovos
- 300 grs. de açúcar
- 120 grs. de amêndoas raladas
- 125 grs. de pão ralado fino

- chantilly q.b. para a decoração

Creme de chocolate rápido

- 50 grs. de Chocolate para Culinária
- 125 grs. de manteiga
- 100 grs. de açúcar em pó
- 1 gema de ovo

Confecção:

Batem-se muito bem as 9 gemas de ovos com o açúcar, até ficar uma mistura leve e espumosa. Pouco a pouco, juntam-se as amêndoas raladas, o Chocolate para Culinária ralado, e o pão ralado. Misture tudo muito bem, e, por fim, envolva sem bater as claras batidas em castelo firme. Deite a massa em duas formas redondas lisas, previamente untadas com manteiga e polvilhadas de farinha. Leve ao forno (quente - médio) a cozer cerca de + ou - 45 minutos, convém verificar se está cozido. Depois de cozidos, deixam-se descansar cerca de 3 minutos. Desenforme de seguida sobre uma grade para arrefecerem. Em frio, barra-se uma das partes com o creme de chocolate, coloca-se a outra por cima e barra-se todo o bolo com o mesmo creme. Decore com uns tremidos de chantilly a formar gradeado.

Creme de chocolate:

Bata a manteiga com o açúcar, junte a gema de ovo e, por fim, o Chocolate para Culinária derretido em banho-maria. Misture tudo muito bem e deixe arrefecer antes de utilizar.



Bolo Gelado de Chocolate

Ingredientes:

- 300 grs. de Chocolate para Culinária
- 3 dl de natas
- 300 grs. de biscoitos ou bolachas de amêndoa
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 colher de café de essência de amêndoa

Para o molho

- 150 grs. de Chocolate para Culinária
- 2 dl de natas
- 1 colher de sopa de manteiga

Confecção:

Parta o Chocolate para Culinária em pedacinhos e ponha-os numa caçarola. Junte as natas e a manteiga. Leve a caçarola ao lume, em banho-maria para que o chocolate derreta. Fora do lume mexa bem a mistura para que fique homogénea. Perfume o molho de chocolate com a essência de amêndoa.

Rale grosseiramente as bolachas ou biscoitos de amêndoa.

Junte ao chocolate.

Mexa com uma colher de pau.

Deite este preparado numa forma de pudim humedecida.

Alise a superfície e leve a forma ao frigorífico, deixando-a até ao dia seguinte.

Sirva fatiado com o molho de chocolate.

Para o molho, basta levar o Chocolate para Culinária a derreter em banho-maria, com a manteiga e as natas.



Bolo Húmido de Chocolate

Ingredientes:

Para o bolo

- 250 grs. de Chocolate para Culinária
- 250 grs. de açúcar
- 7 ovos
- 250 grs. de manteiga amolecida
- 220 grs. de farinha de trigo
- 110 g de chocolate em pó
- 1 colher de sobremesa cheia de fermento em pó
- 1 colher café de essência de baunilha
- 1 dl de conhaque

Para a calda

- 250 grs. de açúcar
- 2,5 dl de água
- 50 g de chocolate em pó

Leve ao lume num tachinho a água, o açúcar e o chocolate em pó e deixe ferver por 30 segundos mexendo sempre.

Para o recheio e cobertura

- 500 grs. de Chocolate para Culinária
- 500 grs. de natas

Confecção:

Bata muito bem a manteiga com o açúcar, junte os ovos um a um, batendo bem entre cada adição.

À parte, misture a farinha com o Chocolate para Culinária picado, o fermento e o chocolate em pó.

Adicione aos pouco na mistura da farinha o batido de açúcar e ovos, a essência de baunilha, mexendo muito bem.

Deite o preparado numa forma redonda, lisa, bem untada com margarina e polvilhada com farinha.

Leve a cozer em forno pré aquecido a (180°C) cerca de + ou - 50 minutos.

Depois do bolo cozido (convém não deixar o bolo secar muito) regue com a calda e reserve.

Entretanto prepare o recheio.

Derreta em banho-maria, o Chocolate para Culinária Nestlé juntamente com as natas.

Desenforme o bolo

Recheie e cubra o bolo com o creme de chocolate.

Decore a gosto.



Bolo de Licor e Chocolate

Ingredientes:

Para a massa

- 8 ovos
- 350 grs. de açúcar
- 350 grs. de farinha com fermento
- 200 grs. de manteiga
- raspa da casca de 2 limões

Para o recheio

- 200 grs. de Chocolate para Culinária
- 150 grs. de manteiga
- licor a gosto
- 5 colheres de sopa de leite
- 150 grs. de açúcar em pó
- chocolate em pó para polvilhar
- 300 grs. de chantilly

Confecção:

Bata os ovos com o açúcar até obter um preparado cremoso.

Junte a manteiga amolecida, a farinha e as raspas de limão.

Bata novamente e deite dentro de uma forma lisa untada com manteiga.

Leve ao forno já quente durante + ou - 30 minutos.

Retire e desenforme.

Deixe arrefecer um pouco, pique o bolo com um garfo e embeba-o com licor.

Prepare o creme: numa caçarola misture o Chocolate para Culinária Nestlé em pedaços com 150 grs. de manteiga, o leite e o açúcar.

Leve ao lume em banho-maria até derreter.

Deixe arrefecer, corte o bolo em três discos longitudinais e barre-os com o creme de chocolate.

Recomponha o bolo e barre-o por cima e a toda volta com o mesmo creme.

Introduza o chantilly num saco de pasteleiro e decore o bolo.

Polvilhe com o chocolate em pó.