

NAKED CAKE DE CHOCOLATE PARA A PÁScoa

Ingredientes (Massa): 5 ovos, 2 xícaras (chá) de açúcar refinado, 2 ½ xícaras (chá) de farinha de trigo, ½ xícara (chá) de chocolate 50% cacau, ½ xícara (chá) de óleo, ½ xícara (chá) de leite morno misturado com 2 colheres (sopa) de vinagre, 1 colher (sopa) de fermento em pó, 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio

Modo de preparo: Bater os ovos com o açúcar, adicionar o óleo e bater mais um pouco. Acrescentar a farinha de trigo (misturada com o chocolate, o fermento e o bicarbonato), alternando com o leite morno. Colocar a massa em 3 (três) formas de 20cm e levar para assar em forno preaquecido por cerca de 25 minutos.

RECHEIO

Ingredientes: 2 latas de leite condensado, 1 xícara (chá) de chocolate em pó, 200g de chocolate meio amargo, 1 colher (sopa) de manteiga, ½ caixa de creme de leite.

Modo de preparo: Misturar todos os ingredientes e levar ao fogo até soltar do fundo da panela. Colocar num prato, cobrir com filme plástico e deixar esfriar antes de rechear os bolos.

DECORAÇÃO: Chocolate meio amargo

