

Bolo Mini Vulcão

Ingredientes:

Massa de Chocolate:

290g de açúcar refinado

210g de farinha de trigo sem fermento

75g de chocolate 50% Cacau

2 ovos

75ml de óleo

150ml de leite

14g de fermento

1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio

170ml de café sem açúcar (pode usar água + 1/2 colher de chá de café solúvel ou só água quente mesmo, se preferir)

2 colheres de sopa de vinagre branco

Brigadeiro Cremoso

600g de leite condensado

300g de creme de leite

150ml de leite integral

50g de chocolate em pó 50% cacau

45g de chocolate Nobre Blend, meio amargo ou ao leite

Modo de Preparo:

Massa:

Em um copo misture o vinagre com o leite para talhar e reserve.

Numa vasilha coloque os ovos e o óleo e bata levemente, acrescente o leite (talhado), o açúcar e misture bem.

Acrescente a farinha e incorpore bem a massa.

Em um recipiente separado misture o chocolate em pó peneirado com o café quente.

Mexa até dissolver bem e acrescente na massa.

Coloque o fermento e o bicarbonato.

Unte bem as mini formas (rende em torno 5 bolos na forminha número 12) e leve em forno pré aquecido a 180°.

Para facilitar coloque todas as mini formas dentro de uma forma maior.

Faça o teste do palito para verificar se já está assado.

Desenforme os bolinhos ainda mornos e reserve.

Cobertura:

Para a cobertura coloque o leite condensado na panela e acrescente o chocolate em pó peneirado e com fogo ainda desligado mexa bem até incorporar.

Acrescente o creme de leite, leite integral e o chocolate nobre.

Leve ao fogo médio sempre mexendo bem. Ponto é o de cobertura que cai em fios.

Retire do fogo e deixe descansar numa vasilha.

Decore os mini bolos vulcões com uma generosa quantidade de cobertura.

Para ficar ainda mais atrativos, finalize com bombons, morangos ou confetes por cima da cobertura.

[Para mais receitas acesse nosso site receitacerta.blog.br](http://receitacerta.blog.br)