

O Melhor Bolo de Chocolate do Mundo

Ingredientes

Massa

- 3 ovos
- 1 xícara de cacau em pó black
- 1 xícara de açúcar cristal
- 1/2 xícara de açúcar mascavo
- 1 xícara de café com leite morno sem açúcar
- 1 e 1/2 xícara de trigo
- 1 colher de chá de bicarbonato
- 1 colher de chá de vinagre
- 1 colher de sopa de fermento
- 1/2 xícara de óleo
- 1 pitada de sal

Ganache de Chocolate

- 500g de chocolate meio amargo
- 200g de creme de leite

Modo de Preparo

Massa

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma com manteiga e cacau em pó.
2. Misture o vinagre no leite morno e mexa até talhar. Reserve
3. Em uma tigela grande, bata os ovos com os açúcares até obter uma mistura clara e fofa.
4. Adicione o óleo e o café com leite morno com vinagre, misturando bem.
5. Peneire o cacau, a farinha, o bicarbonato e o sal, e adicione aos poucos à mistura de ovos, incorporando delicadamente.
6. Adicione e o fermento, misturando suavemente até a massa ficar homogênea.
7. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por cerca de 45 minutos, ou até que um palito saia limpo ao ser inserido no centro do bolo.
8. Deixe o bolo esfriar completamente antes de desenformar.

Ganache de Chocolate

1. Pique o chocolate meio amargo e derreta em banho-maria ou no micro-ondas, mexendo a cada 30 segundos.
2. Adicione o creme de leite ao chocolate derretido e misture até obter uma ganache lisa e brilhante.
3. Espalhe a ganache sobre o bolo frio, cobrindo toda a superfície.

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