



# Fatia Cremosa de CHOCOLATE





# Ingredientes

## BOLO FOFINHO DE CHOCOLATE

- 2 ovos (110g)
- 200g Açúcar
- 150ml de óleo
- 200ml de leite
- 200g de trigo sem fermento
- 50g de chocolate em pó 50
- 15g de fermento

# Modo de Preparo

- Bata com fuê os ovos, açúcar e óleo, por uns 3 minutos.
- Junte o leite e bata mais, acrescente o trigo peneirado com o chocolate em pó em duas vezes.
- Misture com um fuê começando pelo meio e depois em volta até ficar homogêneo, acrescente o fermento e misture delicadamente. Você pode peneirar o fermento junto com o trigo também se preferir.
- Leve para assar em forma 22cm untada com manteiga e trigo ou com desmoldante.
- Asse por aproximadamente 40 minutos ou até ficar completamente assado.
- Esse tempo pode variar de forno para forno.



# Ingredientes

## CREME BELGA

- 500 ml de leite integral
- 1 leite condensado
- 3 colheres de sopa de amido
- 2 gemas
- 1 colher de sopa de essência de baunilha

# Modo de Preparo

- Dissolva o amido no leite, junte os outros ingredientes e cozinhe até engrossar.
- Use um fuê para deixar lisinho. Cubra com saco plástico em contato e deixe esfriar.

# Ingredientes

## BRIGADEIRO DE CHOCOLATE

- 2 leite condensado
- 2 creme de leite
- 45 g de chocolate em pó
- 50g de chocolate amargo nobre

# Modo de Preparo

- Dissolva o chocolate em pó no leite condensado, misture bem com ajuda de um fuê.
- Junte o creme de leite e leve pra cozinhar, quando aquecer acrescente o chocolate amargo nobre.
- Cozinhar em fogo médio para alto até ficar bem firme.
- Quando você despejar e cair em blocos.



# Modo de Preparo

## CREME DE CHOCOLATE

- Junte o creme belga e o brigadeiro na batedeira e bata até ficar um creme.
- Lembrando que ele descansado fica bem firme para trabalhar em ponto de bico.
- Se você não tiver batedeira, use um fuê ou uma espátula.
- O importante é que fiquem bem misturados.



@EU.QUERO.BOLO



@ANABROWNIE\_

