

Bancada 2 - BOLO DE CHOCOLATE

Orientações iniciais:

- Leia **ATENTAMENTE toda** a receita antes de iniciar qualquer procedimento e planejem a divisão das tarefas para otimizar o tempo
- Higienize todos os alimentos que necessitarem de higienização como frutas, folhas, legumes e vegetais

BOLO NEGA MALUCA

INGREDIENTES: BOLO

- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó
- 3/4 xícara de cacau em pó
- 1 xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo integral
- 1 colher (sopa) de fermento
- Óleo, farinha e chocolate em pó para untar e polvilhar

MODO DE PREPARO: BOLO

1. Preaqueça o forno a 180 °C (temperatura média). Unte com óleo uma fôrma redonda com furo no meio, de 24 cm de diâmetro. Faça uma misturinha meio a meio de chocolate em pó e farinha; polvilhe a fôrma toda (assim o bolo não fica com aquela casquinha branca de farinha), chacoalhe e bata para retirar o excesso.
2. Numa tigela, coloque as farinhas, passando pela peneira.
3. Numa tigela grande (ou na batedeira), coloque o açúcar. Numa tigela pequena, quebre um ovo de cada vez e junte ao açúcar - se um estiver estragado você não perde a receita. Adicione o óleo e misture bem com o batedor de arame até ficar liso.

4. Numa tigela à parte, misture aos poucos o cacau, o chocolate e o leite até formar um creme homogêneo. Adicione o creme de cacau aos ovos com óleo e bata bem - quando a massa estiver lisa, aumente a velocidade e bata por mais alguns minutos.
5. Se estiver usando a batedeira, diminua a velocidade e, aos poucos, vá adicionando a farinha, batendo apenas para misturar. Por último, adicione o fermento e misture levemente, à mão.
6. Transfira a massa para a fôrma preparada e leve ao forno para assar por cerca de 30 minutos. Para verificar, espete um palito, se sair limpo está pronto. Retire do forno e deixe esfriar por 15 minutos antes de desenformar.
7. Para desenformar: coloque um prato de bolo sobre a fôrma e vire de uma só vez. Deixe o bolo esfriar completamente antes de cobrir com a cobertura.

INGREDIENTES: COBERTURA

- 1 lata de leite condensado
- 5 colheres de sopa de chocolate em pó
- 1 colher de sopa de manteiga
- uma pitada de sal
- 1/2 xícara de creme de leite sem o soro

MODO DE PREPARO: COBERTURA

1. Em uma panela cozinhe o leite condensado, o chocolate em pó, o sal e a manteiga em ponto de brigadeiro mole. Em seguida, acrescente o creme de leite e cozinhe por mais 5 minutos em fogo brando.
2. Sirva a calda por cima do bolo

Rendimento: 12 porções

Orientações finais:

- Toda a louça (utensílios e equipamentos) utilizados em aula devem ser lavados e guardados nos locais onde foram retirados
- As bancadas devem ser higienizadas com água e sabão e álcool
- Os aventais recebidos devem ser devolvidos ao laboratório no final da aula