

# Boło de Chocolate Fácil Como Fazer



Bolo de chocolate fácil

Ingredientes

*Para o bolo*

Farinha planície 225g

350g de açúcar em pó

85g de cacau em pó

1  $\frac{1}{2}$  colher de chá de fermento em pó

1  $\frac{1}{2}$  colher de chá de bicarbonato de sódio

2 ovos

250ml de leite

125ml de óleo vegetal

2 colheres de chá de extracto de baunilha

250ml de água fervente

*Para a cobertura de chocolate*

200g de [chocolate](#) puro

Creme duplo 200ml

## Modo de Preparo

Pré-aqueça o forno a 180C / 350F.

Para o bolo, coloque todos os ingredientes, exceto a água fervente, em uma grande tigela. Usando uma colher de pau ou batedor elétrico, bata a mistura até ficar suave e bem combinada.

Adicione a água fervente à mistura, um pouco por vez, até ficar homogênea. (A mistura de bolo agora será muito líquida). Divida a massa de bolo entre as formas e asse no forno por 25-35 minutos, ou até o topo ficar firme ao toque.

Remova os bolos do forno e deixe esfriar completamente, ainda em suas formas, antes de congelar.

Para a *cobertura de chocolate*, aqueça o chocolate e o creme em uma panela em fogo baixo até o chocolate derreter. Retire a panela do fogo e bata a mistura até ficar lisa, lustrosa e engrossada. Coloque para esfriar por 1-2 horas, ou até espessura o suficiente para se espalhar sobre o bolo.

Para montar o bolo, execute uma faca de lâmina redonda ao redor do interior das latas de [bolo](#) para afrouxar os bolos. Remova cuidadosamente os bolos das latas.

Espalhe um pouco de chocolate no topo de um dos bolos de chocolate, então, com cuidado, topo com o outro bolo.

Transfira o bolo para um prato de servir e enrole o bolo por toda parte com a crosta de chocolate, usando uma faca de paleta.

Tempo de preparação: Menos de 30 minutos

Tempo de cozimento: 30 minutos a 1 hora

Serve: Faz 1 bolo

## **Bolo de Chocolate Fácil**