Bolo de chocolate com azeite

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Doces e Sobremesas	Médio	Médio	Econômico	Com a família	4 pessoas

Ingredientes

- 150ml de Gallo Azeite Virgem Extra
- 240g de farinha
- 90g de chocolate em pó
- 250g de açúcar
- 3 ovos
- 200ml de água quente
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 colher de sopa de canela em pó
- **Para a calda:**
- 160g de açúcar
- 50g de chocolate em pó
- Q.b. de leite

Modo de preparação

1. Ligue o forno a 180ºC. Unte uma forma de bolo com um pouco de azeite e polvilhe-a com farinha.
2. Numa tigela, misture a farinha com o chocolate em pó, o fermento e a canela. Reserve.
3. Noutra tigela misture o açúcar, os ovos, o azeite e a água quente, batendo até obter uma mistura homogénea.
4. Adicione o preparado anterior à tigela dos secos, aos poucos, envolvendo bem.
5. Verta na forma e leve ao forno por cerca de 40 minutos.
6. Prepare a calda do bolo, colocando o açúcar com o chocolate em pó e o leite dentro de um tacho.
7. Leve ao lume e mexa durante 5 minutos até todos os ingredientes se misturarem.
8. Regue o bolo ainda quente com a calda.

Produtos utilizados

Virgem Extra

Azeite Virgem Extra

Veja também

Doces e Sobremesas · Demorado · Fácil

Mousse de mascarpone com palitos la reine e morangos com balsâmico

Doces e Sobremesas · Demorado · Médio

Tarte de limão

Doces e Sobremesas · Demorado · Médio

Coroa de pavlova com frutos vermelhos

Doces e Sobremesas · Médio · Fácil

Mini pizzas doces de morango com mascarpone e hortelã

Doces e Sobremesas · Demorado · Fácil

Panna cotta de basílico com manga

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide