



BOLO DE CHOCOLATE PERFEITO

Ingredientes

Massa:

- 1 xícara de Farinha de Trigo Maria Inês Confeitaria
- 1/2 xícara de cacau em pó
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1/2 colher de chá de sal
- 1/2 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de açúcar mascavo
- 1/2 xícara de óleo vegetal
- 2 ovos
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
- 1 xícara de iogurte natural
- 1/2 xícara de café forte (pode ser descafeinado)

Cobertura:

- 1/2 xícara de chocolate amargo picado
- 1/4 de xícara de creme de leite



Modo de preparo

Massa:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma redonda com furo no meio.
2. Em uma tigela, misture a farinha de trigo, o cacau em pó, o fermento em pó, o bicarbonato de sódio e o sal.
3. Em outra tigela, bata o açúcar, o açúcar mascavo, o óleo vegetal, os ovos e o extrato de baunilha até obter uma mistura homogênea.
4. Adicione a mistura de ingredientes secos à mistura de ingredientes úmidos, alternando com o iogurte e o café forte, começando e terminando com os ingredientes secos. Mexa até que a massa esteja bem combinada.
5. Despeje a massa na forma untada e leve ao forno pré-aquecido por 30-35 minutos, ou até que um palito inserido no centro saia limpo.
6. Retire o bolo do forno e deixe esfriar completamente antes de desenformar.

Cobertura:

1. Em uma tigela, coloque o chocolate amargo picado.
2. Aqueça o creme de leite em uma panela até que comece a ferver. Despeje o creme de leite quente sobre o chocolate picado e mexa até obter um ganache suave.
3. Espalhe o ganache sobre o bolo de chocolate já frio.