

# Massa de Bolo Chiffon

Um bolo chiffon é um bolo muito leve, feito de óleo vegetal, ovo, açúcar, farinha, fermento e saborizantes. É uma combinação entre bolo amanteigado e bolo esponja. Diferentemente da manteiga, comumente utilizada em bolos, é difícil aerar o óleo, por isso o bolo Chiffon, assim como o bolo Angel's food, consegue uma

textura fofa por bater as claras em neve, e adicionando-as à massa antes de assar.

**Ingredientes.**

½ xícara (chá) de chocolate em pó
3/4 xícara (chá) de água morna
5 ovos
1 xícara (chá) e 3/4 de açúcar
1 xícara (chá) e 3/4 de farinha de trigo
½ xícara (chá) de óleo
2 colheres (sobremesa) de fermento em pó
1 colher (chá) de chá de baunilha

**Conheça nossos 2 cursos**

**.Faça e Venda Gourmet**

**.Bolo de Pasta americana**

**faça sua inscrição: 13997184476**

Para a Calda:
2 xícaras (chá) de água
2 colheres (sopa) de açúcar
2 paus de canela
10 cravos da índia mais ou menos

Para o Recheio:
300 gramas de açúcar de confeiteiro
250 gramas de manteiga em temperatura ambiente
75 gramas de chocolate em pó
2 colheres (sopa) de Rum

Modo de Preparo
Bata as claras em neve e reserve. Bata as gemas com o açúcar um pouco de água morna por alguns minutos,

acrescente o óleo, a baunilha, a farinha, e o chocolate dissolvido e fermento em pó. Misture as claras lentamente à massa. Unte uma forma de aro removível, e coloque a massa. Asse em forno pré-aquecido por uns 50 minutos a 180°C.

Para a Calda; Ferva todos os ingredientes até ficar cor de guaraná.

Para o Recheio: coloque a manteiga na batedeira, o açúcar, o chocolate, e o rum. Bata bem até ficar um creme liso.
Corte o bolo ao meio regue com a calda e recheie