# BOLO DE CHOCOLATE

IGOR BRASIL

**INGREDIENTES:**

**MASSA:**

03 ovos – 150g
195 g de óleo
235 g de açúcar refinado
50 g de iogurte natural
45 g de cacau em pó 100%
110 g de água morna

210 g de farinha de trigo
13 g de fermento químico em pó
120 g de gotas de chocolate meio amargo



**BRIGADEIRO:**

01 lata de leite condensado – 395 g
01 caixinha de creme de leite – 200 g
110 g de chocolate meio amargo

**MODO DE PREPARO:**

**MASSA:**

Forma de 23 cm de diâmetro com furo no meio – untada e enfarinhada com cacau em pó ao invés da farinha.

Bata no liquidificador os ovos, o óleo, o açúcar, o iogurte, o cacau em pó e a água morna.
Passe a mistura para um bowl, acrescente a farinha de trigo e o fermento em pó e mexa até a massa ficar homogênea. Acrescente as gotas de chocolate e misture delicadamente. Coloque a massa na forma e leve para assar em forno pré aquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos. Faça o teste do palito que deve sair seco. Aguarde 20 minutos e desenforme. Caso queira, coloque o brigadeiro por cima.

**BRIGADEIRO:**

Leve os ingredientes ao fogo médio, mexendo sempre. Quando começar a ferver, conte cerca de 2 a 3 minutos e desligue o fogo.
O ponto lembra um mingau mais grosso. Ele deve ficar fluído (diferente do ponto de enrolar).
À medida que o brigadeiro vai esfriando, ele vai ficando mais encorpado.
Como a intenção é fazer o efeito de gotas, não deixar esfriar completamente,
Trabalhe com ele ainda morno.
Basta pegar porções com a colher e ir derramando sobre as laterais do bolo.
Finalize com raspas de chocolate.