

Bolo de iogurte e chocolate



Ingredientes: 0 desconhecido de massa
2 unidade de iogurtes naturais
1 unidade de medida de iogurte e óleo
3 unidade de medidas de iogurte de farinha
3 unidade de medidas de iogurte de açúcar
4 unidade de ovos
1 colher de chá de fermento
1 unidade de tablete de chocolate culinário
0 desconhecido de glacé de chocolate
100 grama de chocolate culinário
0 grama de manteiga
80 grama de açúcar em pó
4 colher de sopa de água fria
100 grama de nozes descascadas

Instruções de preparação:

Bolo: Batem-se todos os ingredientes, com excepção do chocolate, muito bem. Derrete-se o chocolate em banho-maria e junta-se ao preparado anterior, batendo muito bem à medida que se vai adicionando o chocolate derretido. Unta-se muito bem uma forma redonda com manteiga e polvilha-se com farinha. Leva-se ao forno a 180°C +/-, durante 30 a 45 minutos. Verifique com um palito se já está cozido. Glacê de Chocolate: Derrete-se o chocolate em banho-maria. À parte bate-se a manteiga em creme e junta-se aos poucos ao chocolate ainda quente. Adiciona-se a água fria e liga-se tudo muito bem. Junta-se o açúcar em pó a pouco e pouco e bate-se muito bem. Utiliza-se o glacê ainda morno para cobrir o bolo e decora-se com as nozes. Deixa-se arrefecer no frigorífico até servir.

Sugestões Adicionais: