

BOLOS DE CHOCOLATE



Bolo Chifon de Chocolate

Ingredientes:

- 8 ovos
- 2 canecas de açúcar
- 1/2 caneca de óleo
- 2 canecas de farinha
- 3 colheres de sopa de chocolate em pó bem cheias
- 1 colher de chá de fermento

Confeção:

Bate-se as gemas com o açúcar.

Junta-se o óleo e bate-se bem (até fazer bolhinhas).

Junta-se a farinha peneirada alternando com o (chocolate*) nesta massa.

Põe-se o fermento que só se mistura depois de envolver as claras. .

A forma é só passada por água (forma com buraco).

Leve ao forno previamente aquecido a cozer cerca de 40 minutos (convém verificar se está cozido).

Quando o bolo sai do forno, mete-se a forma virada para baixo pendurada num copo ou numa garrafa.

Só se desenforma quando estiver frio e com a ajuda de uma espátula.

* Misture numa taça o chocolate com água bem quente para fazer uma calda.

Bolo de Chocolate da Vanda

Ingredientes:

- 150 g de manteiga
- 170 g de açúcar
- 250 g de Chocolate em tablete
- 8 ovos
- 150 g de farinha
- 1 colher de chá com fermento

Para o recheio

- 1 pacote de natas
- 1 pouco da tablete de chocolate
- 2 colheres de chocolate em pó
- 1 colher de sopa bem cheia de manteiga

Confeção:

Bata a manteiga com o açúcar até obter creme.

Derreta o chocolate em banho-maria, junte-o depois à manteiga batida com o açúcar, mexe-se até obter um creme espesso.

Junte as gemas uma a uma sem parar de bater.

Por fim junte as claras batidas em castelo e a farinha peneirada. Coloque a massa na forma e vai ao forno, desenforme e deixe

arrefecer. Depois corte o bolo ao meio e recheio-o com o molho de chocolate que entretanto preparou, barre-o por inteiro e decore a gosto.

Bolo de Chocolate I

Ingredientes:

- 3 paus de chocolate
- 150 grs de manteiga ou margarina
- 3 ovos
- 150 grs de açúcar
- 150 grs de farinha
- 1 colher de chá de fermento em pó

Confecção:

Derrete-se o chocolate ao lume com 1 copo (licor) de água.

Quando o chocolate parecer uma pomada lisa, retira-se do lume e junta-se-lhe a manteiga ou a margarina.

Mistura-se bem com a ajuda duma espátula de madeira.

Deixa-se arrefecer.

Numa tigela batem-se os ovos inteiros com o açúcar até obter uma mistura cremosa.

Juntam-se-lhe a farinha e o fermento peneirados.

Bate-se vigorosamente.

Por fim adiciona-se-lhe a mistura de chocolate e a manteiga ou margarina.

Bate-se novamente.

Unta-se com manteiga ou margarina uma forma lisa e alta.

Deita-se dentro a massa do bolo, que se leva a cozer em banho-maria durante 75 minutos.

Passado este tempo põe-se a forma no forno (bem aquecido) e deixa-se cozer durante mais 15 minutos.

Deixa-se arrefecer o bolo na própria forma.

Bolo de Chocolate II

Ingredientes:

- 3/4 de copo de cacau em pó sem açúcar;
- 1 1/2 copos de água fervente;
- 180g de manteiga sem sal, em pedaços;
- 3/4 de copo de natas azedadas ou iogurte;
- 3 ovos grandes;
- 0,05dl de extracto de baunilha;
- 2 1/2 copos de farinha de trigo;
- 1/2 copo de maisena;
- 3 copos de açúcar
- 2 1/4 colheres (chá) de bicarbonato de sódio;
- 1 1/2 colheres (chá) de sal;
- manteiga e chocolate em pó q.b. para untar e polvilhar a assadeira (forma).

Confecção:

Aqueça o forno a 250°C. Unte uma assadeira redonda de 26cm de diâmetro com manteiga e polvilhe com chocolate em pó.

Feito isso, ponha o cacau em pó na taça da batedeira eléctrica e despeje a água fervente, batendo até dissolver e incorporar o cacau.

Adicione a manteiga e a nata azeda e bata mais em velocidade lenta até a manteiga derreter.

Deixe essa mistura esfriar um minuto, caso ela ainda esteja muito quente e junte a baunilha e os ovos inteiros, um a um, batendo

bem após cada adição.

Deixe esfriar por 10 minutos.

Enquanto isso, peneire juntos todos os ingredientes secos. Reserve.

Com a batedeira em velocidade baixa, incorpore os ingredientes secos à massa, aos poucos, até tudo estar misturado. Despeje esta massa na assadeira já preparada.

Leve ao forno pré-aquecido e asse em temperatura baixa 180°C até que o centro do bolo esteja firme e ele comece a desprender levemente dos lados da assadeira (50min a 1 hora), comece a checar após 45min.

Remova o bolo do forno.

Deixe descansar por 10min., desenforme e deixe esfriar completamente.

Cubra o bolo com a receita de brigadeiro que se encontra disponível no índice de doces deste site.

Observação: o copo utilizado como medida tem capacidade de 2,5dl de líquido.



Bolo de Chocolate III

Ingredientes:

Massa:

- 1 dl de água
- 75 g de chocolate em pó
- 300 g de açúcar
- 250 g de farinha
- 5 ovos
- 1 dl de óleo
- 1 colher (de café) de sal fino
- 3 colheres (de chá) de fermento em pó
- 1 colher (de sopa) de açúcar

Creme:

- Creme: 100 g de açúcar
- 250g de margarina
- 2 ovos
- 1 fio de leite
- 80 g de chocolate em barra
- chocolate granulado (a gosto)

Confecção:

Massa:

Leve ao lume a água na qual se desfaz o chocolate em pó.

Num recipiente mistura-se o açúcar, a farinha, as gemas, o óleo, o fermento, o sal e o chocolate já desfeito.

Mexe-se tudo muito bem!

Batem-se as claras em castelo, adicionando a colher de açúcar quase no final, de modo a ficarem bem firmes.

Juntam-se as claras ao preparado, mexendo novamente muito bem.

Leva-se a cozer no forno em forma (sem buraco) previamente untada com manteiga.

Creme:

Mistura-se o açúcar com a margarina previamente derretida.

Juntam-se os ovos inteiros.

Por fim adiciona-se o chocolate já derretido no fio de leite. Deixa-se arrefecer cerca de 45 min. a 1 hora, até obter a consistência necessária para barrar o bolo.

Corta-se o bolo na horizontal (a meio) e recheia-se com parte do creme.

Cobre-se todo o bolo com o restante e por fim com o chocolate granulado.



Bolo de Chocolate IV

Ingredientes:

- 4 ovos inteiros
- 240 g de açúcar
- 160 g de farinha
- 4 colheres de sopa de leite
- 130 g de margarina
- Chocolate a gosto

Confecção:

Misturar os ingredientes pela seguinte ordem: açúcar, margarina, gemas, chocolate, leite, farinha e claras em castelo. Deitar o preparado em uma forma untada com manteiga e levar ao forno para assar.



Bolo de Chocolate V

Ingredientes:

- 2 cháv. chá de farinha
- 2 cháv. de chá de açúcar
- 1 cháv. de chá de óleo alimentar
- 1 cháv. de chá de chocolate em pó
- 1 cháv. de chá de água quente
- 1 c. chá de fermento em pó
- 5 ovos

Confecção:

Batem-se os ovos com o açúcar até obter uma gemada consistente.

Junta-se alternadamente a farinha misturada com o fermento, o óleo e finalmente o chocolate.

Bate-se até obter uma massa espessa.

Finalmente acrescenta-se a água quente e bate-se.

Vai ao forno em forma com buraco untada e polvilhada cerca de 30-40 minutos.



Bolo de Chocolate VI

Ingredientes:

- 1 $\frac{1}{3}$ de copo de farinha para bolos
- 1 colher de chá de bicarbonato
- $\frac{1}{4}$ colher de chá de sal
- $\frac{1}{3}$ copo de água
- 1 $\frac{3}{4}$ de copo de açúcar / dividido
- 1 barra de chocolate de culinária
- $\frac{2}{3}$ copo de manteiga ou margarina
- 1 $\frac{1}{2}$ colher de chá de baunilha
- 3 ovos
- $\frac{3}{4}$ copo de leite.

Confeção:

Leve ao lume, ½ copo de açúcar, a água e o chocolate em lume brando e mexendo sempre até o chocolate ficar completamente derretido e retire do lume e deixe arrefecer.

Bata o restante açúcar com a manteiga e a baunilha até ficar em creme, junte os ovos 1 a 1 e adicione a mistura de chocolate, de seguida junte a farinha, o bicarbonato e o sal alternando com o leite.

Deite uma forma previamente untada e polvilhada e leve ao forno 40 min.



Bolo de Chocolate VII

Ingredientes:

- 3 colheres de sopa de cacau em pó
- 1/4 chávena de chá de água quente
- 1 chávena de chá de manteiga amolecida
- 1/4 chávena de chá de açúcar
- 4 ovos
- 1 colher de café de essência de baunilha
- manteiga para untar a forma
- 1 e 3/4 chávena de chá de farinha peneirada

Para o creme e recheio:

- 1 tablete de chocolate culinária
- 2 a 3 colheres de sopa de manteiga
- 2 a 3 colheres de sopa de açúcar
- 1 a 2 colheres de sopa de leite
- 1 pacote de natas

Confeção:

Preparação do bolo:

Pré-aqueça o forno a uma temperatura de 180°C (4/5 no termóstato).

Unte de manteiga uma forma redonda, sem buraco, com cerca de 20 cm de diâmetro e forre-a com papel vegetal, também untado.

Misture o cacau com a água.

À parte, bata em creme a manteiga com o açúcar.

Junte a mistura de cacau e água, os ovos inteiros, a essência de baunilha e continue a bater.

Incorpore a farinha.

Deite a massa na forma e leve ao forno durante 50 minutos. Deixe repousar , dentro do forno, durante 5 minutos.

Deixe arrefecer sobre uma rede.

Preparação para o creme:

Num tacho derreta a tablete de chocolate com a manteiga e o açúcar.

Depois de derretido misture o leite e as natas até ficar um delicioso creme.

Depois do bolo frio corte-o ao meio e com o creme de chocolate recheie o bolo e depois coloque a parte de cima do bolo e barre-o com o resto do creme.

É delicioso.

É de comer e chorar por mais.

Sugestão:

Aconselho a fazer na forma de 20 cm de diâmetro porque este bolo não cresce muito e se fôr numa forma mais larga o bolo fica baixinho e não dá muito bem para recheá-lo. Ele fica um pouco rijo mas é muito bom.

Bolo de Chocolate VIII

Ingredientes:

- uma chávena de chá (de açúcar)
- uma chávena de chá
- uma chávena de chá (de farinha)
- uma chávena de chá (de chocolate)
- quatro ovos
- um pacote de natas de soja

Confeção:

Junte os ovos com as natas, de seguida quando tiver tudo mexido junte o chocolate e o açúcar e depois é que é a farinha, quando estiver meta numa forma qualquer e leve ao forno médio durante por volta de 45 minutos.

Bolo de Chocolate IX

Ingredientes:

- 4 ovos
- 2 dl de leite morno
- 2 dl de óleo
- 400 grs. de açúcar
- 2 colheres de chá de farinha maizena
- 120 grs. de chocolate em pó
- 220 grs. de farinha de trigo
- 2 colheres de chá de fermento em pó

Confeção:

Bata os ovos.

Acrescente o leite e o óleo.

Junte o açúcar, a maizena, o chocolate, a farinha e o fermento, batendo muito bem.

Deite a massa numa forma média, untada com manteiga e polvilhada de farinha.

Leve ao forno médio, a cozer cerca de 50 minutos (convém verificar se está cozido).

Deixe arrefecer um pouco e desenforme.

Barre e decore o bolo com o creme de chocolate.

Creme de Chocolate:

(Para rechear e cobrir bolos)

Ingredientes:

- 2 colheres de sopa de manteiga
- + 50 grs. de manteiga
- 130 grs. de Chocolate para Culinária
- 3 gemas de ovos
- 100 grs. de açúcar
- 1 colher de sopa de vinho do Porto

Confecção:

Leve o Chocolate para Culinária a amolecer em banho-maria com as 2 colheres de sopa de manteiga. retire do lume e adicione o açúcar e as gemas.
Bata o creme até estar fofo e perfume com o vinho do Porto.
Por fim junte os 50 grs. de manteiga, previamente trabalhada.



Bolo de Chocolate da São do Meno

Ingredientes:

- 2 chávenas almoçadeiras de açúcar
- 2 chávenas almoçadeiras de farinha
- 4 ovos
- Meia chávena almoçadeira de óleo
- 1 chávena almoçadeira de água morna
- 1 pacote de chocolate em pó (250 gr.)

Confecção:

Colocar tudo junto numa caçarola e bater tudo muito bem.
Vai ao forno em forma de buraco barrada com manteiga e polvilhada com farinha.



Bolo de Chocolate com Amêndoas

Ingredientes:

Para o bolo

- 180 g de chocolate para culinária
- 180 g de manteiga
- 125 g de açúcar
- 4 ovos
- 1/4 de colher de café de cremor tártaro (à venda nas farmácias)
- 50 g de farinha de trigo com fermento
- 125 g de amêndoa ralada
- 1 colher de café de essência de amêndoa

Para a cobertura

- 5 colheres de sopa de natas para bater
- 150 g de chocolate com leite
- 30 g de manteiga

Para a decoração

- 30 g de amêndoas laminadas e torradas
- 30 g de chocolate para culinária fundido

Confecção:

O bolo: Unte com manteiga e forre com papel vegetal a base de uma forma amovível de 23 cm de diâmetro.
Derreta o chocolate em banho-maria juntamente com a manteiga mexendo de vez em quando.
Bata o açúcar com as gemas até obter um creme fofo e esbranquiçado.
Junte o chocolate derretido, batendo bem.
Junte o cremor tártaro à farinha e incorpore ao preparado anterior, assim como a amêndoa ralada e essência de amêndoa.
Bata as claras em castelo, junte 2 colheres de sopa de açúcar e bata mais um pouco até obter um merengue espesso.
Envolve bem sem bater as claras à massa.

Deite o preparado na forma e leve ao forno pré-aquecido a (190°C), cerca de 40 minutos ou até que esteja esponjoso ao tacto. Retire do forno e deixe arrefecer.

Misture as natas para bater com o chocolate de leite partido em pedaços e a manteiga.

Leve ao lume em banho-maria mexendo sempre com uma colher de pau, até obter um preparado cremoso.

Retire do lume e bata durante 2 minutos.

Deixe que arrefeça durante 30 minutos.

Ponha o bolo num prato de servir e cubra a superfície com a cobertura.

Polvilhe com a amêndoa laminada e faça umas linhas com o chocolate fundido por cima das amêndoas.

Deixe repousar 2 horas antes de servir.

Bolo de Chocolate Coberto com Creme do Mesmo

Ingredientes:

- 400 g chocolate em barra para culinária
- 400 g de manteiga com sal
- 400 g de açúcar
- 5 ovos inteiros
- 1 colher de sopa de farinha de trigo
- 1 dl de café expresso
- 1 dl whisky

Confeção:

Derreta o chocolate com a manteiga em lume muito baixo.

Numa tigela bate-se muito bem o açúcar com os ovos inteiros. Quando o chocolate estiver derretido, junta-se o açúcar com os ovos, o café e o whisky.

Retira-se deste preparado 2 conchas de sopa para a cobertura do bolo no final.

Ao resto do preparado junta-se uma colher de sopa de farinha e mexe-se.

Unta-se uma forma com manteiga, forrada com papel vegetal, unta-se o papel vegetal e vai ao forno +/- 20 minutos á temperatura de 145° .

Retira-se do forno, desenforma-se quando o bolo estiver quase frio, cobre-se com chocolate que reservou.

Bolo de Chocolate com Mousse de Laranja

Ingredientes:

Para a base

- 175 grs. de manteiga
- 175 grs. de açúcar
- 4 ovos ligeiramente batidos
- 200 grs. de farinha com fermento
- 1 colher de sopa de cacau
- 50 grs. de chocolate com sabor a laranja derretido em banho-maria

Para a mousse

- 2 dl de natas para bater
- 2 gemas de ovos
- 2 claras
- 50 grs. de açúcar
- 2 dl de sumo de laranja natural
- 2 colheres de chá cheias de gelatina em pó
- 3 colheres de sopa de água

Para a decoração

- 2 dl de natas para bater batidas em chantilly com um pouco de açúcar em pó
- rodelas de laranja descascadas para decorar

Confecção:

A base:

Unte com manteiga, uma forma de fundo amovível, de 20 cm de diâmetro e, forre o fundo com papel vegetal.

Numa tigela, bata a manteiga com o açúcar até obter um creme ligeiro e esponjoso.

Incorpore os ovos pouco a pouco, batendo bem entre cada adição.

Misture a farinha com o cacau e incorpore ao preparado anterior, assim como o chocolate derretido.

Deite o preparado na forma e alise a superfície.

Leve ao forno pré-aquecido a (180°C), a cozer cerca de 40 minutos ou até que esteja esponjoso ao tacto.

Retire do forno, deixe descansar 5 minutos na forma, e, depois desenforme sobre uma rede de cozinha deixando arrefecer completamente.

A mousse:

Bata as gemas com o açúcar e adicione o sumo de laranja.

Derreta a gelatina com a água em banho-maria.

Incorpore a gelatina ao preparado anterior.

Bata as natas para bater e envolva-as na mistura de laranja.

Bata as claras em castelo firme e envolva-as muito bem sem bater à mousse.

Ponha a mousse no frigorífico até que comece a solidificar.

Corte o bolo em duas rodelas.

Ponha uma das rodelas na forma.

Deite a mousse de laranja por cima e tape com a outra rodela.

Leve novamente ao frigorífico até que a mousse solidifique.

Desenforme o bolo.

Sirva decorado com Chantilly e rodelas de laranja.



Bolo de Chocolate com Ovos-Moles

Ingredientes:

- 50 g de chocolate em pó
- 6 colheres de sopa de água
- 175 g de farinha
- 2 colheres de chá de fermento em pó
- 1 pitada de sal
- 4 ovos
- 200 g de açúcar
- 6 colheres de sopa de óleo

Ovos-moles

- 6 gemas
- 6 colheres de sopa de açúcar

Gracias por visitar este Libro Electrónico

Puedes leer la versión completa de este libro electrónico en diferentes formatos:

- HTML(Gratis / Disponible a todos los usuarios)
- PDF / TXT(Disponible a miembros V.I.P. Los miembros con una membresía básica pueden acceder hasta 5 libros electrónicos en formato PDF/TXT durante el mes.)
- Epub y Mobipocket (Exclusivos para miembros V.I.P.)

Para descargar este libro completo, tan solo seleccione el formato deseado, abajo:

