Devil´s Food Cake!

Consegui essa receita através de um livro de gastronomia da loja Williams Sonoma nos EUA. Dizem que ele é uma versão do “Angel`s Food Cake” que é um bolo branco, muito comum lá nos “States”. Mas esqueça o nome, pois ele é totalmente “Divino”. É uma receita de bolo de chocolate super leve, aerado e delicioso.

Aqui em São Paulo ele é vendido como sobremesa numa rede de restaurante de comidas típicas americanas e a receita é trancada a sete chaves. Se é a mesma receita do restaurante, não sei exatamente, mas o bolo que fiz, ficou muito parecido e gostoso e durou muito pouco tempo aqui em casa.

A dica mais legal, foi untar a forma com manteiga e chocolate em pó ao invés de farinha de trigo. Dessa forma o bolo não fica esbranquiçado ao ser desenformado.

Tenho certeza que vocês vão gostar! Enjoy!

Ingredientes:

3/4 xícara de chá de chocolate em pó (50% de cacau)

1 e 1/2 xícara de chá de água filtrada

2 e 1/4 xícara de chá de farinha de trigo

1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio

3/4 colher de chá de fermento em pó

1 colher de chá de sal

170 g de manteiga sem sal

2 e 1/4 xícara de chá de açúcar

3 ovos grandes

2 e 1/2 colher de chá de essência de baunilha

Modo de fazer:

-Untar a forma redonda com furo, com manteiga e chocolate em pó. Aquecer o ligar o forno a 180°C.

-Misture o chocolate em pó com a água morna e reserve.

-Misture a farinha de trigo, o fermento, bicarbonato e o sal e reserve.

-Bater a manteiga com o açúcar até esbranquiçar. Adicione os ovos uma a um e a baunilha.

-Coloque aos poucos os ingredientes secos e o chocolate em pó dissolvido em água morna.

-Leve para assar por +/- 50 minutos a 1 hora ou até o palito sair seco.

Cobertura:

500 g de chocolate meio amargo picado

200 g de creme de leite fresco

1 colher de café de essência de laranja (opcional)

Derreter o chocolate em banho maria ou no microondas na potência baixa. Adicione o creme de leite, a essência e incorpore bem. Cubra e leve à geladeira por 2 horas. Depois bata com a batedeira ou à mão vigorosamente e cubra o bolo. Sirva com sorvete de creme e calda de chocolate…Huuummm!!