Devil`s Food Cake! Bolo de Chocolate!

Não se impressione com o nome desse bolo pois não tem nada de “coisa ruim” nele, é simplesmente divino! É o melhor bolo de chocolate que existe no planeta e até hoje não comi um melhor. Ele é super fofinho e úmido e combina com uma cobertura de ganache de chocolate ou brigadeiro. Dispensa até recheio, mas se preferir fazer camadas recheadas com a ganache ou o brigadeiro, ele será um ótimo bolo de aniversário daqueles que não sobra nenhum pedaço pra contar história!

É um bolo de chocolate americano igual do restaurante “America” daqui de São Paulo. Pesquisei bastante para conseguir a receita perfeita e agora esse bolo de chocolate é o preferido aqui de casa.

A receita é muito simples, rápida e o mais demorado é o tempo de forno, pois demora +- 1 hora assando em fogo a 180°C…mas a

espera compensa o resultado. Tá aí prá vocês…

Ingredientes:

¾ xícara de chocolate em pó 50% cacau

1 ½ xícara de água quente

2 ¼ xícara de farinha de trigo

½ colher de chá de bicarbonato de sódio

¾ colher de chá de fermento em pó

1 colher de chá de sal

200 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente

2 ¼ xícara de açúcar

3 ovos

2 ½ colheres de chá de essência de baunilha

Modo de fazer:

Untar uma forma com 25 cm de diâmetro ou com furo no meio com manteiga e chocolate em pó e aquecer o forno a 180°C.

Misturar o chocolate em pó com a água quente e deixar amornar.

Misture a farinha com o fermento e bicarbonato e o sal. Reservar.

Bater na batedeira a manteiga com o açúcar até esbranquiçar. Adicione os ovos e a baunilha. Coloque aos poucos a mistura seca de farinha com fermentos e o chocolate morno.

Leve para assar por mais ou menos 1 hora ou até o palito sair seco.

Servir com calda de chocolate e sorvete de creme. Pode ser recheado e coberto com uma ganache de chocolate também.

Para a ganache: 200 g de chocolate meio amargo ou ao leite picado misturado a 100 ml de creme de leite fresco. Leve ao micro-ondas em potência média por 2 minutos. Retire e mexa até ficar homogêneo.