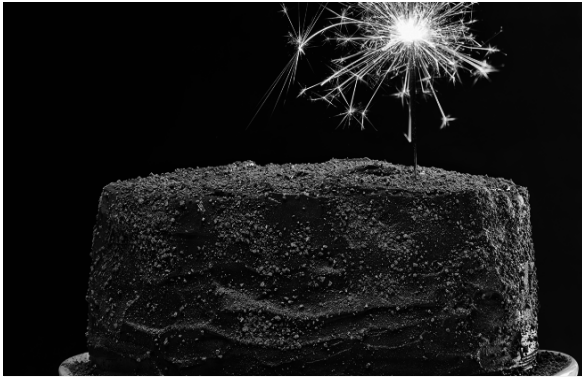


Bolo de aniversário

Sobremesa —     ⌚ 60 min 👤 8 pessoas

chef.continente.pt/receitas/bolo-de-aniversario



Ingredientes

400 g de claras
200 g de chocolate preto 70% cacau
6 ovos
200 g de farinha integral
4 iogurtes gregos
400 g de batata-doce de polpa laranja cozida
140 g de cacau magro em pó
16 g de fermento
1 c. sopa de xarope de tâmara
30 g de mel
Manteiga para untar q.b.
Farinha para polvilhar q.b.
2 embalagens de queijo creme
▣ chávena de cacau em pó
1 c. sopa de essência de baunilha
3 c. sopa de xarope de agave

Confeção

1. Numa taça, bata as claras em castelo.
2. Derreta o chocolate em banho-maria e adicione-o às claras, misturando lentamente.
3. Reserve esta mistura no frigorífico.
4. Bata os ovos numa taça grande e, em seguida, junte a farinha, os iogurtes e a batata-doce desfeita em puré. Bata tudo muito bem.
5. Adicione o cacau magro, o fermento, o xarope de tâmara e o mel.
6. Envolve bem, até obter uma massa cremosa sem grumos.
7. Junte este preparado às claras com chocolate e envolva bem as duas misturas com ajuda de umas varas.
8. Verta o preparado para uma forma de bolo bem alta, untada com manteiga e polvilhada com farinha.
9. Leve ao forno pré-aquecido a 170°C por cerca de 40 minutos ou até o bolo deixar de estar húmido por dentro (verifique com um palito).
10. Prepare a cobertura, batendo o queijo creme com o cacau, a essência de baunilha e o xarope de agave.
11. Deve obter um creme consistente e sem grumos. Reserve no frigorífico até o bolo estar bem arrefecido.
12. Barre-o depois a toda a volta com este preparado.
13. Sirva polvilhado com cacau em pó ou chocolate preto ralado.