

Bolo de chocolate sem farinha

Sobremesa —    60 min  6 pessoas

chef.continente.pt/receitas/bolo-de-chocolate-sem-farinha



Ingredientes

200 g de chocolate 70% cacau
1 cháv. de açúcar amarelo
75 ml de café forte
100 g de manteiga
1 c. sopa de cacau
4 ovos

Confeção

1. Unte e forre o fundo de uma forma de fundo amovível com papel vegetal. Pré-aqueça o forno a 170°C.
2. Coloque os chocolate e o açúcar num robot de cozinha. Pique até obter uma areia grossa. Deite o café bem quente por cima e misture de forma a que o chocolate derreta.
3. Adicione a manteiga, o cacau e os ovos. Misture e coloque numa forma de fundo amovível untada com manteiga e untada com farinha.
4. Leve a cozinhar no forno durante cerca de 40 minutos até ele rachar por cima e com uma consistência sólida no interior.