

BOLO DE CHOCOLATE ... E BOLACHAS



Revista
Fev. | Mar. 10

Fotos: Virgílio Rodrigues
Chef: Rita Soares

INGREDIENTES

Tarte: 5 ovos (de preferência biológicos ou de galinhas criadas ao ar livre) • 200 gramas de chocolate (com pelo menos 70% de cacau. No caso de se destinar a crianças, o chocolate de leite é mais apropriado) • 200 gramas de açúcar • 200 gramas de manteiga • Duas Colheres de sopa de farinha

Bolachas: 1 ovo • 50 gramas de manteiga • 200 gramas de farinha • 100 gramas de açúcar

PREPARAÇÃO

Tarte: Misturam-se os ovos com o açúcar até se obter um creme esbranquiçado • Junta-se-lhe a farinha • No final, adiciona-se o chocolate derretido com a manteiga, já morno • Unta-se a tarteira com manteiga e polvilha-se com farinha • Vai ao forno, a 180 graus, entre quinze e vinte minutos • Verifica-se a cozedura, de maneira a que no interior fique um pouco líquido • Desenforma-se morno • **Opcional:** juntar frutas lascadas à massa (peras, bananas, morangos) • Para um acabamento simples e apresentação discreta, polvilhar com açúcar em pó

Bolachas: Derrete-se a manteiga que se Junta aos demais ingredientes • Mistura-se tudo com as mãos, de modo a conseguir uma massa estaladiça e moldável • Quando se despega bem das mãos, a massa está pronta (Não é necessário trabalhá-la muito) • De acordo com a criatividade e a ocasião, formam-se corações, flores, números, letras, estrelas, bolinhas...e colocam-se num tabuleiro de ir ao forno sobre papel vegetal • Cozem entre cinco e dez minutos, também a 180 graus • Deixam-se arrefecer antes de se retirarem do tabuleiro para não se partirem • **Sugestão:** Sobre as bolachas pode pôr-se amêndoa lascada • São um excelente acompanhamento para uma chávena de café

EMPRATAMENTO

Para servir individualmente, coloca-se uma fatia de bolo num prato de sobremesa • No momento de ir para a mesa, ao lado do bolo dispõe-se uma bola de gelado de natas ou baunilha que servirá de suporte à bolacha • Decora-se com morangos em lascas, framboesas e folhas de hortelã • Enfeita-se com pingos de sumo de morangos triturados na ocasião • Um pouco de açúcar em pó ajuda a dar o toque final (para o efeito, pode usar-se um passador de rede fina)