



Bolo de chocolate com azeite



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Médio



Custo

Econômico



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



150ml de Gallo Azeite
Virgem Extra

- 240g de farinha
- 90g de chocolate em pó
- 250g de açúcar
- 3 ovos
- 200ml de água quente
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 colher de sopa de canela em pó
- **Para a calda:**
- 160g de açúcar
- 50g de chocolate em pó
- Q.b. de leite

Modo de preparação

1

Ligue o forno a 180°C. Unte uma forma de bolo com um pouco de azeite e polvilhe-a com farinha.

2

Numa tigela, misture a farinha com o chocolate em pó, o fermento e a canela. Reserve.

3

Noutra tigela misture o açúcar, os ovos, o azeite e a água quente, batendo até obter uma mistura homogênea.

4

Adicione o preparado anterior à tigela dos secos, aos poucos, envolvendo bem.

5

Verta na forma e leve ao forno por cerca de 40 minutos.

6

Prepare a calda do bolo, colocando o açúcar com o chocolate em pó e o leite dentro de um tacho.

7

Leve ao lume e mexa durante 5 minutos até todos os ingredientes se misturarem.

8

Regue o bolo ainda quente com a calda.

Produtos utilizados



Virgem Extra
Azeite Virgem Extra

Veja também

[🏠 Doces e Sobremesas](#) [🕒 Médio](#) [👉 Fácil](#)

Brownie de Chocolate

[🏠 Doces e Sobremesas](#) [🕒 Demorado](#) [👉 Fácil](#)

Mousse de mascarpone com palitos la reine e morangos com balsâmico

[🏠 Doces e Sobremesas](#) [🕒 Demorado](#) [👉 Médio](#)

Tarte de limão

[🏠 Doces e Sobremesas](#) [🕒 Demorado](#) [👉 Médio](#)

Coroa de pavlova com frutos vermelhos

[🏠 Doces e Sobremesas](#) [🕒 Médio](#) [👉 Fácil](#)

Mini pizzas doces de morango com mascarpone e hortelã



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide