Bolo do chefe

Chefe Silva

INGREDIENTES

200 g de farinha
200 g de açúcar
6 Ovos
0,5 dl de óleo
1 colher (chá) de fermento
Margarina para untar
Farinha para polvilhar

PARA A COBERTURA

150 g de amêndoa granulada torrada
100 g de chocolate em barra
100 g de manteiga amolecida
100 g de açúcar em pó

PARA O RECHEIO

300 g de frutos vermelhos
150 g de açúcar

PREPARAÇÃO

Comece pelo recheio: deite os frutos vermelhos e o açúcar para um tacho, misture bem e leve ao lume brando, mexendo de vez em quando, até engrossar ou obter o ponto de doce. Retire e deixe arrefecer bem.
Unte uma forma com margarina e polvilhe-a com farinha. Ligue o forno a 180 graus. Numa tigela, bata bem os ovos com o açúcar até duplicar o volume e ficar esbranquiçado. Junte o óleo batendo sempre, adicione depois a farinha peneirada com o fermento e envolva suavemente até ficar sem grumos.
Verta a mistura para a forma e leve ao forno durante 40 minutos ou até que fique cozido. Espete um palito para verificar, retire do forno, desenforme e deixe arrefecer. Depois corte o bolo de modo a obter 3 rodelas e recheie com o doce, como vê na foto.
A cobertura: parta o chocolate em pedaços e leve-os a derreter em banho-maria. Numa tigela, bata bem a manteiga amolecida com o açúcar em pó e junte depois o chocolate, aos poucos e batendo sempre muito bem. Barre o bolo nas laterais e polvilhe com a amêndoa granulada torrada. Coloque o restante creme num saco de pasteleiro com boquilha frisada e disponha por cima do bolo, como vê na imagem. Decore a gosto e sirva.

CHURRASQUEIRA DA QUINTA
Castelo Branco - Alcains
RESTAURANTE

RUI SIMEÃO TAVIRA SAL

Tonnellerie ROUSSEAU Père & Fils
Alberto Ramos Moreira
935 626 736
a.t.moreira.email@sapo.pt

a Emília Portugueza