**BOLO DE CHOCOLATE**

Ingredientes:

Açúcar……….300 **gr**amas

Farinha com fermento………. 500 gr

Ovos ……….3

Manteiga ……….150 gr

Leite ………. 150 gr

Cacau ………. 2 colheres de sopa

Chocolate………. 2 colheres de sopa

Confecção:

 Depois de batidas as gemas com açúcar e a manteiga, adiciona-se o leite, mistura-se o cacau e o chocolate na farinha e depois na massa. Por fim as claras em castelo.

 Vai a cozer em forma untada e enfarinhada.

 Depois de frio recheia-se e cobre-se com o creme seguinte:

Coberto e recheio – ingredientes:

 Manteiga derretida ……….100 gr

 Açúcar refinado ………. 250 gr

 Cacau ………. 2 colheres de sopa

 Claras ……….3

 Chocolate em pó ………. 2 colheres de sopa

Confecção:

 Bate-se o açúcar com a manteiga e os chocolates. Por fim adicionam-se as claras em castelo.

Arlete Melo, in ***Sobremesas de Truz da avó açoriana*** (Gráfica “O Telégrafo”, Horta, edição de autor, 2019).