

Modo de preparo do Bolo de chocolate crocante

Massa

_____ (bater) os ovos inteiros com o açúcar por 10 minutos. _____ (diminuir) a velocidade da batedeira e _____ (juntar) a água misturada ao óleo. _____ (desligar) e _____ (misturar) delicadamente a farinha peneirada juntamente com o chocolate em pó, o amido de milho, o sal e o fermento em pó. _____ (colocar) a massa em assadeira untada e polvilhada com farinha de trigo. _____ (levar) ao forno médio (180°C), pré-aquecido, para assar.

Creme

_____ (bater) no liquidificador o leite, o leite condensado, as gemas, o chocolate em pó e o amido de milho. _____ (levar) ao fogo juntamente com a manteiga. _____ (mexer) até engrossar. _____ (retirar) do fogo. _____ (juntar) a baunilha e o creme de leite. _____ (colocar) um pedaço de filme plástico sobre a superfície do creme para não criar película enquanto esfria.

Recheio

_____ (levar) ao fogo o açúcar com a manteiga. _____ (deixar) caramelizar. _____ (juntar) a castanha de caju ou as nozes, e _____ (despejar) sobre mármore untado. _____ (deixar) esfriar e _____ (quebrar) em pedaços. _____ (colocar) em um saco plástico com o leite em pó e _____ (bater) com um martelo de carne para triturar. _____ (reservar).



Calda

Numa panela, _____ (misturar) todos os ingredientes, exceto o rum, e _____ (levar) para ferver em fogo baixo, por 4 minutos. _____ (retirar) do fogo e _____ (juntar) o rum. _____ (reservar).

Montagem do bolo

_____ (cortar) a massa do bolo ao meio, e _____ (regar) com a calda. _____ (espalhar) uma camada farta de creme e metade do crocante. _____ (colocar) a outra massa do bolo com a parte do corte virada para cima. _____ (regar) com a calda, _____ (espalhar) o creme por todo o bolo e _____ (salpicar) o restante do crocante por cima. _____ (levar) à geladeira. _____ (servir) bem gelado.