



### Bolo de Chocolate com Frutos Silvestres

#### Ingredientes:

##### Para o Bolo:

4 ovos + 2 claras  
150 g de açúcar  
50 g de farinha de trigo  
10 g de amido de milho  
50 g de cacau em pó  
1 colher de chá de fermento em pó

##### Para o creme:

250 ml de leite  
2 gemas de ovo  
40 g de açúcar  
30 g de amido de milho  
100 gr chocolate

##### Para Decorar:

100 g de framboesas  
100 g de amoras

#### Preparação:

##### Tradicional

Bater os ovos e as claras com o açúcar até duplicar de volume. Misturar a farinha, o amido de milho, o cacau e o fermento e adicionar aos poucos à mistura dos ovos envolvendo cuidadosamente com uma espátula para não baixar de volume, levar ao forno aquecido em forma bem untada, cerca de 15 a 20 minutos ou até estar cozido.

##### Bimby / Thermomix

Colocar a borboleta no copo, juntar os ovos as claras e o açúcar, seleccionar 5 m, 37º, velocidade 3, quando terminar, seleccionar mais 5 m, velocidade 3, mas sem temperatura.

Entretanto colocar numa taça a farinha, o amido, o cacau e o fermento e misturar com uma colher.

Seleccionar 20 segundos, velocidade 3 e adicionar a mistura de farinhas, aos poucos pelo bocal.

Levar ao forno aquecido em forma bem untada, cerca de 15 a 20 minutos ou até estar cozido.

Desenformar e colocar sobre uma grelha para arrefecer.

#### Receita e imagem cedidas por

*Tertúlia de Sabores* – <http://tertuliadesabores.blogspot.pt>, publicado em 06-02-2012 1

**Preparação do creme:****Tradicional**

Picar o chocolate e reservar.

Levar o leite o lume para aquecer.

Bater as gemas com o açúcar até dobrar de volume, juntar o amido de milho.

Juntar o leite quente aos ovos muito lentamente e mexendo sempre com uma vara de arames ou uma batedeira. Levar tudo de novo ao lume muito brando até engrossar. Retirar do lume juntar o chocolate e esperar um minuto ou dois para o chocolate derreter, mexer então com uma vara de arames até obter uma mistura homogénea.

**Bimby / Thermomix**

Coloque o chocolate no copo, pique-o com uns golpes de turbo e reserve.

Coloque no copo os restantes ingredientes e programe 8 minutos, 90º, velocidade 3.

Adicione o chocolate picado e espere 1 minuto.

Ao fim desse tempo, programe 1 minuto, 80º, velocidade 3

Retirar do copo para uma taça e deixar arrefecer coberto por película aderente para não ganhar nata.

Servir o bolo coberto com o creme de chocolate e as amoras e framboesas.

Pode substituir o creme de chocolate por natas batidas.