BOLO AFOGADO DE CHOCOLATE

Capacidade da xícara: 200ml
Tipo de forma: assadeira retangular
Capacidade da forma: 2.900ml (34,6x22,8x3,7cm)
Temperatura do forno: moderada (180°C)
Tempo de forno: cerca de 25min
Rendimento: cerca de 16 porções

Quant.	Medida	Ingrediente	Medida Equivalente
3		ovos	cerca de 180 g
3	colheres (sopa)	manteiga	60 g
1	xícara (chá)	União Refinado	160 g
1	xícara (chá)	leite	200 ml
2	xícaras (chá)	farinha de trigo	220 g
½	xícara (chá)	chocolate em pó	50 g
1	colher (sopa)	fermento em pó	10 g
1	colher (chá)	bicarbonato de sódio	5 g

Na batedeira, bata os três primeiros ingredientes até obter um creme homogêneo. Acrescente o leite e os ingredientes secos peneirados. Bata rapidamente somente até misturar. Coloque na assadeira untada e forrada com papel-manteiga também untado. Desenforme frio. Corte em cubos de 2x2cm.

CALDA

Quant.	Medida	Ingrediente	Medida Equivalente
3	xícaras (chá)	leite	600 ml
2	xícaras (chá)	chocolate em pó	200 g
2	xícaras (chá)	União Refinado	320 g
2	colheres (sopa)	manteiga	40 g

Leve todos os ingredientes ao fogo, mexendo sempre, até ferver. Utilize morno.

COBERTURA

Quant.	Medida	Ingrediente	Medida Equivalente
1	lata	creme de leite	300 g
¾	xícara (chá)	União Refinado	120 g

Quant.	Medida	Ingrediente	Medida Equivalente
2	colheres (sopa) cheias	chocolate em pó	60 g
½	colher (sopa)	manteiga	10 g

Leve todos os ingredientes ao fogo, mexendo sempre, até abrir fervura e obter um creme homogêneo. Utilize frio.

MONTAGEM:
Forre com papel-alumínio fundo e a lateral de uma fôrma redonda com 20x7cm e capacidade para 2.200ml e coloque camadas de cubos de bolo, alternando com a calda, até acabar. Pressione levemente para acomodar bem o bolo. Leve para gelar por no mínimo 6 horas. Desenforme sobre o prato escolhido, retirando o papel alumínio. Despeje a cobertura por cima do bolo, deixando escorrer pelas laterais.

Caso queira substituir a manteiga por margarina, utilize somente as que contenham teor igual ou superior a 70% de lipídeos na sua composição.

Sem a cobertura, embale, extraia o ar, etiquete e congele por até 3 meses. Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.