



Bolo de Páscoa

Ingredientes

Tempo de preparo: 60 minutos

Rendimento: 6 a 8 porções

Bolo

- 200g de farinha de trigo
- 125g de Açúcar Caravelas
- 125g de nozes moídas (dividida em 2 partes)
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 2 ovos
- 150ml de manteiga
- Suco de ½ limão
- 1 colher (sobremesa) de bicarbonato em pó
- 150g de marmelada fatiada (ou goiabada)

Calda

- 1 xícara de açúcar de confeitiro
- 100g de manteiga sem sal
- 150ml de café coado
- 1 xícara de chocolate em pó
- ½ cálice de conhaque

Modo de Preparo

Bolo

1. Em uma batedeira bata o açúcar e a manteiga até esbranquiçar.
2. Acrescente os ovos e continue batendo até formar uma massa lisa.
3. Retire o recipiente da batedeira, acrescente a farinha, suco de limão, o bicarbonato e o chocolate em pó, misturando delicadamente com uma espátula.
4. Acrescente a metade das nozes e misture.
5. Numa forma retangular untada, coloque a metade desta massa.
6. Por cima desta massa espalhe o restante das nozes e a marmelada.
7. Cubra com o restante da massa, e leve ao forno preaquecido a 180 graus, por 45 minutos.

Calda

1. Quando faltar 10 minutos para o bolo ficar pronto, prepare a cobertura.
2. Dissolva o açúcar no conhaque, acrescente a manteiga, o café e o chocolate em pó. Misture bem. Deve ficar com consistência pastosa.

3. Coloque a cobertura no bolo ainda quente e espere que endureça. Corte em fatias quadradas ou diagonais.