

Bolo de Chocolate

À semelhança dos cientistas, um chef de cozinha também trabalha fórmulas químicas que, neste caso, surgem na forma de receita de bolo de chocolate. Prepara os ingredientes e os instrumentos necessários e começa a fazer ciência!

Em 1º lugar

- ★ Lavar as mãos
- ★ Apanhar o cabelo
- ★ Colocar o avental

Ingredientes



150 g de chocolate em pó



80 g de manteiga



6 ovos



100 g de farinha



100 g de açúcar



2 colheres de água morna



Manteiga para untar

Utensílios



1 balança



1 batedeira



2 tigelas pequenas



2 tigelas grandes



1 colher de pau
1 colher de sopa
1 faca

Preparação

1. Pré-aquecer o forno a 180°C

Este é um passo importante para se conseguir um bolo leve e fofo - o processo de cozedura de todos os ingredientes tem de ser uniforme e simultâneo.



2. Untar uma forma redonda com margarina e depois polvilhar com farinha.



4. Partir os ovos e separar as gemas das claras



As proteínas do ovo solidificam quando são aquecidas e seguram as bolhas formadas pelo fermento dentro do bolo.

3. Derreter a manteiga em banho-maria ou no microondas.



A gordura vai segurar as bolhas formadas pelo fermento, funcionando como o plástico de um balão.

5. Deitar as gemas num recipiente, mexer com suavidade, juntar o chocolate derretido, o açúcar e a manteiga. Misturar bem.



6. Juntar a água, sem deixar de mexer.



8. Entretanto, numa tigela à parte, bater as 6 claras em castelo. Não parar de bater até que fiquem brilhantes.



As claras vão permitir a entrada de ar, ajudando a dar ao bolo o seu aspeto fofo.

7. Adicionar a farinha com fermento e voltar a mexer.



O fermento faz com que se liberte um pouco de dióxido de carbono, ou seja, milhares de bolhas que, também estas, vão ajudar a fazer crescer o bolo.

9. Adicionar as claras à massa e mexer delicadamente.

Deve mexer-se com delicadeza para não deixar escapar as bolhas antes do bolo ir ao forno.



10. Deitar a massa na forma e levar ao forno a 180 graus durante 40 minutos.



12. Dividir o bolo, de forma a que, cada um coma, pelo menos, uma fatia.



11. Retirar, deixar repousar 10 minutos, desenformar e deixar arrefecer.



Bom Apetite!