



## BOLO DE PÁSCOA

CHEF: ANA MARIA ARANTES

### Ingredientes

- 1 lata de creme de leite
- 1 colher de sopa de vinagre branco
- 200 gramas de chocolate amargo em pó
- 1/2 xícara de manteiga (70 gramas)
- 1 xícara de água
- 2 xícaras de farinha de trigo (200 gramas)
- 2 xícaras de açúcar (200 gramas)
- 1 1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1/2 colher de chá de sal
- 2 ovos
- 1 colher de chá de baunilha

### Preparo

Colocar o vinagre no creme de leite e deixar azedar por uma hora. Derreter o chocolate, água e manteiga em banho-maria. Peneirar os ingredientes secos: farinha, bicarbonato, açúcar e sal. Misturar todos os ingredientes e bater os dois ovos como para pão de ló. Misturar delicadamente a massa. Assar em forno pré-aquecido a 200 graus.

### Calda de chocolate

Levar ao fogo: 1 xícara de açúcar e 1/2 colher de manteiga até derreter e desligar. Juntar chocolate em pó a gosto e uma lata de creme de leite com soro.

**AM Chocolates**  
Rua Oriente, 643 - Serra  
3221-2958