

Bolo de Chocolate de Natal

Este é o meu bolo preferido e a receita vem da Avó da minha querida dona!
Espero que também te agrade.

Antes de começar a preparar o bolo, não te esqueças de lavar bem as mãos. E faz o possível por deixar a cozinha arrumada.

Utensílios de que vais precisar: tigela para bater a massa, colher de pau, forma rectangular, papel prateado, tarteira, enfeites como bolas de Natal, folhas de azevinho...

Ingredientes:

250 g de açúcar amarelo, 100 g de chocolate em pó, 100 g de bolachas Maria, 50 g de manteiga, 1 ovo

Para a cobertura:

creme de chocolate Tulicreme, Nucreme ou um creme de chocolate feito em casa; bolas de Natal, folhas de azevinho...

Preparação:

- 1 - Bate o ovo com o açúcar e a manteiga.
- 2 - Depois de bem batido, mistura o chocolate em pó. Mexe muito bem.
- 3 - Deita as bolachas partidas aos bocadinhos e mistura tudo muito bem.

Nota: *Podes amassar com os dedos.*

- 4 - Corta um rectângulo em papel prateado na cor que quiseres, coloca-o no fundo de uma tarteira e deita aí a massa.
- 5 - Dá-lhe o feitio de um pedaço de tronco de árvore e corta os dois cantos, um deles obliquamente.
- 6 - Com uma espátula, espalha por cima o Tulicreme, o Nucreme ou outro creme de chocolate, e imita os veios da madeira com um garfo.
- 7 - Enfeita a teu gosto, com bolas de Natal coloridas, folhas de azevinho, etc.
- 8 - Põe no frigorífico até à hora de servir.



Bom apetite !