

Bolo Moka

Ingredientes:

Para o bolo:

- 6 ovos
- 200gr açúcar
- 200gr farinha
- Raspa de ½ limão
- 1 colher de sobremesa de aroma de baunilha

Para a calda:

- 2/3 chávena de açúcar
- 2/3 chávena de água
- 1 colher de sobremesa de aroma de baunilha

Creme moka:

- 300gr de manteiga à temperatura ambiente
- 175g de açúcar em pó
- 2 ovos
- 4 colheres de sopa de café (líquido)

Para decorar:

Juntar um pouco de chocolate em pó a parte do creme

Amêndoas torradas e picadas

Raspinhas de chocolate

Preparação:

Bater os ovos inteiros com o açúcar, as raspas de limão e o aroma de baunilha até ficar um creme bem fofo. Juntar delicadamente a farinha, envolvendo com cuidado.

Levar ao forno médio em forma untada e enfarinhada. Usar o teste do palito para verificar a cozedura.

Entretanto preparar a calda, levando os ingredientes ao fogão e deixar ferver durante alguns minutos.

Desenformar já morno e com cuidado cortar ao meio. Separar as duas metades e deixar arrefecer totalmente antes de decorar. Podem, no entanto, regar com a calda já fria. Usei 2/3 da calda na base, e a resta no topo do bolo.

Para o creme:

Com uma batedeira bater muito bem a manteiga com o açúcar em pó. Quando se formar um creme homogêneo juntar os dois ovos, batidos, e continuar a bater muito bem até ficar em creme. Juntar então o café e continuar a bater.

Decorar o bolo, recheando e cobrindo o bolo com o auxílio de uma espátula. Numa parte do creme juntei 3 colheres de sopa de chocolate em pó e misturei bem.

No fim de cobrir o bolo coloquei as amêndoas na lateral. De seguida coloquei as “rosetas”.

Com o creme com chocolate terminei a decoração com creme. Para finalizar coloquei raspinhas de chocolate no centro, bem como amêndoas picadas.

Dica: Se não tiverem açúcar em pó disponível basta colocar o açúcar normal na picadora 1,2,3 e voilà! Basta pressionar algumas vezes e ficam com açúcar em pó perfeito, e apenas o suficiente para a receita que necessitarem. Tenho constantemente o problema do açúcar humedecer e ter de peneirar sempre porque uso poucas vezes, mas agora esse problema acabou... Resolvi testar porque em casa da minha mãe o açúcar já estava húmido e era insuficiente para a receita. Como não me estava a apetecer sair para ir comprar fiz a experiência e agora vou sempre fazer assim.