

BOLO NO POTE RED VELVET E BOLO NA PLACA

INGREDIENTES: 2 xícaras (chá) de farinha com fermento, 1 xícara (chá) de açúcar, 100g de margarina, 1 colher (café) de bicarbonato de sódio, ½ xícara (chá) de chocolate em pó, 1 colher (sopa) de corante vermelho, 3 ovos, 3 colheres (sopa) de vinagre, 1 pitada de sal, ¾ xícara (chá) de buttermilk, 1 colher (chá) de essência de baunilha.

MODO DE FAZER:

Bater a margarina com o açúcar até ficar bem clara. Juntar os ovos um a um, misturar o corante, o chocolate, a essência de baunilha, o vinagre e bater bem. Adicionar a farinha com o bicarbonato e o sal peneirado, intercalando com o buttermilk. Assar em forma untada e enfarinhada. Usar cortadores de acordo com o tamanho do pote.

RECHEIO

INGREDIENTES: 400g de doce de leite, 1½ xícara (chá) de chocolate em pó, 200g de chocolate meio amargo, chantilly batido. Bater o doce com o chocolate em pó e misturar o chocolate meio amargo derretido.

BUTTERMILK

INGREDIENTES: ¾ xícara (chá) de leite, 2 colheres (sopa) de vinagre.

MODO DE FAZER: Misturar o leite com o vinagre e deixar descansar por 10 minutos.