

## **BOLO NAPOLITANO**

**INGREDIENTES (MASSA):** 200g de manteiga sem sal amolecida, e mais um pouco para untar a forma do bolo, 1 ½ xícara (chá) de açúcar refinado, uma pitada de sal, sementes de 1 fava de baunilha, 5 ovos médios, 2 xícaras (chá) de farinha de trigo com fermento peneirada, ¼ xícara (chá) de chocolate em pó, 10 ml de leite, corante comestível líquido cor de rosa, farinha de trigo comum para polvilhar, açúcar de confeitado para polvilhar.

**MODO DE FAZER:** Bater as claras em neve com a metade do açúcar e reservar. Bater a manteiga com o restante do açúcar, as gemas e a baunilha. Adicionar a farinha e, por último, as claras em neve. Dividir a massa em três partes, reservar uma delas. Na segunda parte colocar 2 gotas de corante rosa e na terceira parte misturar ¼ de chocolate em pó dissolvido com 10ml de leite. Colocar numa forma untada e enfarinhada. Levar para assar em forno pre-aquecido a 200º, por mais ou menos 40 minutos.

**CALDA:** 150 ml de água, ½ xícara (chá) de açúcar refinado, 1 colher (café) de essência de baunilha.

**MODO DE FAZER:** Enquanto o bolo estiver assando, prepare calda de açúcar para molhá-lo depois. Em uma panela, coloque a água e o açúcar refinado e leve à fervura. Cozinhe lentamente até que todo o açúcar seja dissolvido. Retire do fogo e deixe esfriar um pouco. Quando o bolo estiver assado, deixe-o descansar fora do forno por aproximadamente 10 minutos. Com um pincel para massas, molhe a superfície do bolo com a calda de açúcar enquanto ainda estiver quente, isso faz com que ela seja absorvida mais rápido. Quando estiver morno, retire-o da forma e deixe esfriar por completo sobre uma grade. Polvilhe a superfície do bolo com açúcar de confeitado antes de servir, em temperatura ambiente.

## **TRUFA NAPOLITANA**

**INGREDIENTES:** 400g de chocolate (branco ou meio amargo) para fazer as casquinhas.

**RECHEIO DE CHOCOLATE:** 300g de chocolate meio amargo, ½ caixa de creme de leite, 300g de chocolate branco, ½ caixa de creme de leite, ½ xícara (chá) de leite condensado, 1 colher (sopa) de leite condensado, 1 colher (sopa) de leite em pó.

**RECHEIO DE MORANGO:** 300g de chocolate branco, ½ caixa de creme de leite, 300g de chocolate branco, ½ caixa de creme de leite, ½ xícara (chá) de leite condensado, 1 colher (chá) de pó para sorvete ou para refresco sabor morango.

**MODO DE FAZER (RECHEIOS DE CHOCOLATE E MORANGO):** Derreter o chocolate, acrescentar o creme de leite e os demais ingredientes. Fazer as casquinhas e rechear com os três recheios.