

Bolo de chocolate fofinho

Para uma **forma redonda padrão com furo no meio, de aproximadamente 22–24 cm de diâmetro**, esta receita dá um bolo de chocolate bem leve, úmido e fofinho, sem ficar pesado.

Bolo de chocolate fofinho

Ingredientes

- 3 ovos grandes
- 180 g de açúcar
- 100 g de óleo neutro
- 180 g de leite integral
- 160 g de farinha de trigo
- 50 g de cacau em pó 100%
- 10 g de fermento químico em pó
- 2 g de bicarbonato de sódio
- 2 g de sal
- 5 g de extrato de baunilha, opcional
- 80 g de água bem quente ou café quente

O café não deixa o bolo com gosto perceptível de café; ele principalmente intensifica o chocolate.

Preparo

1. Aqueça o forno a **180 °C**, calor superior e inferior, sem ventilação. Unte bem a forma com manteiga e polvilhe com uma mistura de farinha e cacau.
2. Em uma tigela, bata os **ovos com o açúcar por uns 3–4 minutos**, até a mistura ficar clara, volumosa e aerada. Essa etapa ajuda bastante na textura fofinha.
3. Acrescente o óleo aos poucos e depois o leite e a baunilha, misturando em velocidade baixa ou com um fouet.
4. Peneire juntos a farinha, o cacau, o sal e o bicarbonato. Incorpore aos líquidos delicadamente, sem bater demais. Misture apenas até desaparecerem os pontos secos.
5. Adicione a **água ou café quente** e misture. A massa ficará

- relativamente líquida — é assim mesmo.
6. Por último, incorpore o fermento delicadamente.
 7. Coloque na forma e asse por aproximadamente **35–45 minutos**. Comece a testar com um palito aos 35 minutos. Ele deve sair sem massa crua, mas não precisa sair completamente seco.
 8. Deixe o bolo descansar na forma por **10–15 minutos**, passe uma espátula fina pelas bordas se necessário e desenforme sobre uma grade.

Para ele ficar realmente fofinho

A parte mais importante é **não colocar farinha demais** e não bater a massa depois que ela entra. Cacau absorve bastante líquido, por isso essa proporção tem bastante leite e água. O óleo também funciona melhor que manteiga aqui: o bolo fica macio mesmo depois de frio.

Prefira utilizar **cacau 100%**, e não chocolate em pó 50%, para essa receita. Se você tiver apenas 50%, deve ajustar o açúcar e quantidade de chocolate.