

BOLO DE CACAU "GENIUS"



CONFEÇÃO

1. Bata todos os ingredientes numa liquidificadora, excepto a farinha, o cacau, o fermento e o bicarbonato, que deve peneirar previamente e juntar no fim, envolvendo delicadamente. Unte bem a cuba da actifry Genius (sem a pá) com manteiga ou, se preferirem, cortem em circulo uma folha de papel vegetal de modo a cobrir o fundo da cuba, fazendo a meio uma incisão, em forma de cruz.

2. Verta para dentro a massa e seleccionar o Modo 9 (sobremesas), da sua Actifry Genius 15 minutos e repetir o processo, até ficar cozido (o meu ficou pronto ao fim de 35 minutos).

3. Ao terminar, deixe ficar dentro da actifry, até o bolo arrefecer completamente.

4. Decorar a gosto e servir!

6. Fonte: Aplicação da Tefal (Actifry), para Android

INGREDIENTES

- 220 G DE MANTEIGA, SEM SAL AMOLECIDA
- 5 OVOS
- 150 G DE AÇÚCAR
- 220 G DE FARINHA
- 100 G DE CACAU EM PÓ, MAGRO
- 1 C. CHÁ DE FERMENTO PARA BOLOS
- 1/2 C. CHÁ DE BICARBONATO