

## Bolo de chocolate „OBESIDADE“

Não quero que os Cumaruenses vivem 200 anos por causa das minhas receitas saudáveis. Por isso apresento aqui uma receita de um bolo extremamente pouco saudável, mas também extremamente saboroso. Quem sofre de obesidade nem pode ler a receita! A receita faz parte da coleção da minha irmã e é dedicada a Dido.

| Ingredientes   | Preparo   |
|--|---|
| 250 g de açúcar<br>6 gemas de ovo  | Bater em uma vasilha grande até espumar   |
| 150 g de manteiga derretida<br>4 colheres de sopa com água<br>½ colher de chá com café solúvel<br>120 g chocolate escuro | Misturar estes ingredientes, colocar na geladeira até esfriar e juntar com a espuma de açúcar/gema  |
| 250 g amêndoas moidas<br>50 g pão ralado   | Acrescentar á massa   |
| 6 claras de ovo  | Bater até ficar duro e misturar com a massa   |
|  | Colocar esta massa em uma forma de bolo e assar durante 40 minutos no forno a uma temperatura de 180 °C. Na metade do tempo, cobrir o bolo com uma folha de alumínio. |

Até que o bolo esteja esfriado inteiramente, ele deve ser vigiado rigorosamente. Desejo um bom apetite!

### Alternativas:

- Substituir as amêndoas por castanhas de caju
- Substituir a manteiga por margarina

15.07.2015/Kg  
contato: cumaru(at)cumaru-pe.com.br