

Mini bolos Lava

Ingredientes:

- 1/2 xícara de chocolate picado (amargo ou meio amargo)
- 1/3 xícara de manteiga
- 1/2 xícara de açúcar
- 3 colheres de sopa de farinha de trigo
- 2 ovos
- Manteiga para untar
- Chocolate em pó para polvilhar

Modo de preparo:

1. Preaqueça o forno a uma temperatura de 200°C.
2. Unte com bastante manteiga o interior de quatro tigelinhas (próprias para usar no forno) ou forminhas que tenham, cada uma, tamanhos para comportar um volume equivalente a $\frac{1}{2}$ xícara. Depois polvilhe com chocolate em pó, batendo para fora o excesso.
3. Derreta o chocolate junto com a manteiga da maneira que você preferir (ou usando uma tigela em cima de uma panela com água fervente, ou usando o micro-ondas). Se usar o micro-ondas, aqueça os ingrediente por mais ou menos 45 segundos e lembre-se de mexer bastante até ficar uma mistura cremosa.
4. Junte o açúcar, a farinha de trigo e misture bem. Em seguida, adicione os ovos e bata até que tudo esteja incorporado .
5. Divida a massa uniformemente entre as tigelinhas ou forminhas (encha até $\frac{3}{4}$ da capacidade) e depois coloque-as separadas umas das outras em uma assadeira retangular ou quadrada para facilitar a colocação e a retirada do forno.
6. Leve ao forno e asse por 14 minutos, até que os topos

fiquem firmes e as bordas definidas. Vire os mini bolos imediatamente (ou pelo menos dentro de cinco minutos) em pratinhos de sobremesa individuais.

7. Sirva com chocolate em pó e/ou açúcar de confeitiro polvilhado por cima. Se quiser, decore com cerejas de conserva.

Rendimento: 4 unidades.

Obs.: Certifique-se de assar os mini-bolos imediatamente antes do tempo que pretende servi-los pois eles ficam melhores enquanto ainda estão quentinhos.