

Ingredientes

Manteiga sem sal - 12 colheres cortadas em pedaços de um dedo

Cacau em pó - 3/4 de xícara mais duas colheres de sopa

Café forte coado - 1 copo e meio

Whisky - 1/2 copo

Açúcar cristal - 1 xícara

Açúcar mascavo - 1 xícara

Bicarbonato de sódio - 1 colher e meia de chá

Sal - 3/4 de colher de chá

Pimenta preta moída - 1/4 de colher de chá

Cravos moídos - 1/8 de colher de chá

Ovos grandes - 3

Mini gotas de chocolate meio amargo - 1 xícara, para servir, opcional



Açúcar de confeiteiro - opcional

Farinha de trigo - 2 xícaras

Mini gotas de chocolate meio amargo - opcional

Autora: Bia Borges
24 de dezembro de 2012

Modo de preparo

1. Forno de 180 graus. Unte uma forma redonda média desmontável. Polvilhe com 2 colheres de sopa de cacau em pó.
2. Um panela média em fogo baixo, esquente o café, whisky, 12 colheres de sopa de manteiga e o restante do cacau em pó mexendo ocasionalmente, até que a manteiga fique derretida. Bata até dissolver. Retire do fogo e deixe esfriar completamente.
3. Em uma tigela, misture farinha, bicarbonato de sódio, sal, pimenta e cravo. Em outra tigela, misture os ovos e baunilha. Lentamente batedor mistura de ovos na mistura de chocolate.
4. Adicione os ingredientes secos e misture para combinar. Misture as gotas de chocolate.
5. Despeje a massa na assadeira preparada. Transfira para o forno e asse até que um palito inserido no centro saia limpo, 55 a 65 minutos. Deixe esfriar sobre uma gradinha e, em seguida, retire os lados da panela.
6. Polvilhe com açúcar de confeiteiro antes de servir, se quiser.