

Bolo mármore de quatro quartos com manteiga noisette

Préparation : 20 min • Cuisson : 1h

Ingrédients

- 200g de manteiga
- 150g de açúcar
- 4 ovos (200g no total sem casca)
- 200g de farinha T55
- 6g de fermento em pó
- 10g de cacau em pó sem açúcar

Préparation

1. Voici la traduction en portugais du texte que vous avez fourni, tout en conservant le code HTML intact : Entre as receitas básicas que ainda não estão no meu blog estava o bolo quatro-quartos; então aqui está a minha versão, mas claro, com algumas modificações.
2. É basicamente (como o nome indica) um bolo composto, em partes iguais, de manteiga, açúcar, ovo e farinha (assim como um pouco de fermento).
3. Acho o resultado geralmente muito doce, então reduzi a quantidade de açúcar; também fiz uma versão marmorizada com a adição de cacau em pó em metade da massa, e usei manteiga noisette para um sabor extra!
4. Por fim, também acrescentei um glacê rocher para mais indulgência, mas ele é totalmente opcional e modificável, você escolhe o chocolate e as frutas secas de sua preferência!
5. Equipamento: Forma de bolo Ingredientes: Usei o chocolate Jivara & o cacau em pó sem açúcar de Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
6. Usei as avelãs picadas Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
7. Tempo de preparação: 20 minutos + descanso & 1 hora de cozimento Para um bolo de 20cm de comprimento: Ingredientes: de manteiga de açúcar 4 ovos (no total sem casca) de farinha T55 de fermento em pó de cacau em pó sem açúcar Receita: Derreta a manteiga e deixe-a borbulhar suavemente até obter uma manteiga noisette, levemente colorida e perfumada.
8. Deixe esfriar completamente até adquirir uma textura cremosa.
9. Em seguida, adicione o açúcar e depois os ovos um a um, misturando bem após cada adição.
10. Incorpore a farinha e o fermento em seguida.
11. Separe a massa em duas partes, e adicione o cacau em pó em uma das partes.
12. Coloque as duas massas alternadamente na forma de bolo untada e enfarinhada ou forrada com papel manteiga.
13. Leve ao forno pré-aquecido a 170°C por 50 minutos a 1 hora de cozimento, o bolo está pronto quando a ponta de uma faca sai seca.
14. Opcional: para o glacê, misture de chocolate ao leite com 2 colheres de sopa de óleo (de avelã, semente de uva ou girassol) e algumas avelãs picadas, em seguida, despeje sobre o bolo totalmente resfriado, colocado sobre uma grelha.
15. Deixe cristalizar antes de aproveitar!
16. Atualmente no Insta Ver esta publicação no Instagram Uma publicação compartilhada por Flavie (@iletaitungateau) J'espère que cela vous aidera dans votre projet de traduction !