

Bolo amanteigado de brownie e avelã

Ingrédients

- 2 gemas de ovo
- 75g de açúcar
- 75g de manteiga com sal em pomada
- 100g de farinha
- 5g de fermento químico
- 125g de chocolate com 66% de cacau
- 120g de manteiga
- 3 ovos
- 100g de açúcar
- 1 colher de chá de aroma de baunilha
- 15g de cacau em pó sem açúcar
- 50g de farinha
- 90g de gotas de chocolate
- 45g de avelãs picadas
- 100g de creme líquido
- 120g de purê de avelã
- 125g de chocolate Azelia
- 25g de mel
- 35g de manteiga

Préparation

1. Hoje é uma receita rápida, deliciosa e amanteigada que publico aqui!
2. Composta por 3 camadas, uma de biscoito bretão, uma de brownie e uma de ganache de chocolate ao leite & avelã, ela vai convencer todos na mesa para a sobremesa ou lanche Bônus, requer pouco tempo, poucos ingredientes e muito pouco equipamento para ser feita!
3. Equipamento: Placa perfurada Círculo de 20cm Ingredientes: Eu usei o purê de avelã Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
4. Eu usei os chocolates Caraïbes e Azelia, e o aroma de baunilha Norohy de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
5. Tempo de preparo: 45 minutos + 35 minutos de cozimento + repouso Para um bolo de 20 a 24cm de diâmetro, dependendo da espessura desejada: Biscoito Bretão: 2 gemas de ovo 75g de açúcar 75g de manteiga com sal em pomada 100g de farinha 5g de fermento químico Bata as gemas com o açúcar, depois adicione a manteiga amolecida e misture bem novamente.
6. Adicione a farinha e o fermento.
7. Quando a massa estiver homogênea, estenda-a em um círculo sobre uma folha de papel manteiga.
8. Refrigere por pelo menos 30 minutos, depois asse no forno pré-aquecido a 180°C por 15 minutos.
9. Enquanto assa, prepare a massa do brownie.
10. Brownie: 125g de chocolate com 66% de cacau 120g de manteiga 3 ovos 100g de açúcar 1 colher de chá de aroma de baunilha 15g de cacau em pó sem açúcar 50g de farinha 90g de gotas de chocolate 45g de avelãs picadas Derreta o chocolate com a manteiga.
11. Bata os ovos com o açúcar e a baunilha, depois adicione a manteiga e o chocolate derretidos.
12. Em seguida, incorpore a farinha e o cacau, terminando com as gotas de chocolate e as avelãs picadas.
13. Despeje sobre o biscoito pré-assado, depois asse novamente por 15 a 20 minutos a 180°C.
14. Deixe esfriar completamente.

15. Ganache de chocolate ao leite & avelã: de creme líquido de purê de avelã de chocolate Azelia de mel de manteiga Aqueça o creme com o mel.
16. Derreta o chocolate e adicione o purê de avelã.
17. Despeje o líquido quente sobre ele em várias vezes, misturando bem após cada adição, até obter uma ganache lisa e brilhante.
18. Por fim, adicione a manteiga em pedaços pequenos e misture novamente.
19. Despeje imediatamente sobre o brownie e deixe cristalizar.
20. Acabamentos: Algumas avelãs cortadas ao meio Flor de sal Quando a ganache tiver cristalizado, desenforme o bolo passando a lâmina de uma faca ao redor.
21. Decore com as meias avelãs e a flor de sal, e aproveite!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com