

Mini bolos marmorizados de chocolate, pistache e framboesa

Ingrédients

- 125g de iogurte natural sem açúcar
- 180g de açúcar
- 2 ovos
- 80g de óleo neutro
- 225g de farinha
- 6g de fermento em pó
- 35g de leite
- 25g de leite
- 1 framboesa para cada mini bolo

Préparation

1. Chegou a hora, o retorno chegou!
2. E para essa ocasião (já fazia tempo), fiz vocês votarem no Instagram para que criássemos juntos a sua receita de volta às aulas.
3. As indicações finais eram para fazer bolos individuais (perfeitos para os lanches das crianças!
4.) com chocolate (em gotas e derretido na massa), framboesas e pistache; aqui está o resultado, mini bolos mesclados bem aromáticos, chocolatados e frutados, que também congelam muito bem se você quiser preparar com antecedência para os lanches ou cafés da manhã ;) E nada impede de usar framboesas congeladas, então a receita é realizável em qualquer estação!
5. Ingrédients : Usei a pasta de pistache Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
6. Usei o chocolate Caraïbes e as gotas de chocolate de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
7. Tempo de preparo: 20 minutos + 22 minutos de cozimento
Para 20 a 25 mini bolos: Ingrédients: de iogurte natural sem açúcar de açúcar 2 ovos de óleo neutro de farinha de fermento em pó
Para a massa de pistache: de pasta de pistache de leite
Para a massa de framboesa: de framboesas
Para a massa de chocolate: de chocolate meio amargo derretido de leite
Para a cocção: QS de gotas de chocolate (cerca de para mim) 1 framboesa para cada mini bolo
Receita: Misture o iogurte com o açúcar, depois adicione os ovos um a um, misturando após cada adição.
8. Incorpore então o óleo, depois a farinha e o fermento.
9. Divida a massa (cerca de) em três partes iguais.
10. Na primeira, adicione a pasta de pistache e o leite.
11. Na segunda, adicione as framboesas grosseiramente amassadas com um garfo e misture.
12. Na última, adicione o chocolate derretido e o leite.
13. Nos seus pequenos moldes, despeje um pouco da massa de pistache, depois algumas gotas de chocolate, a massa de chocolate, a massa de framboesa e finalmente termine com uma framboesa cortada ao meio e algumas gotas de chocolate.
14. Asse em forno pré-aquecido a 170°C por 20 a 25 minutos (verifique o cozimento com a ponta de uma faca).
15. Deixe esfriar antes de desenformar e delicie-se!