

Bolo crocante de chocolate

Ingrédients

- 200g de chocolate amargo
- 150g de manteiga salgada
- 100g de açúcar
- 4 ovos
- 50g de farinha
- 50g de maizena
- 5g de fermento em pó
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
- 40 a 50g de crepes dentelles esmigalhados

Préparation

1. Meio de setembro, o momento ideal para começar as receitas de outono!
2. Então vamos lá, começo com este bolo de chocolate bem úmido, mas também crocante graças à sua camada de crepes dentelles por cima.
3. Uma receita muito simples, mas extremamente boa que fará a alegria de todos no lanche!
4. Ingrédients : Usei o chocolate Guanaja e o extrato de baunilha Norohy de Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
5. Tempo de preparo: 15 minutos + 30 minutos de cozimento Para um bolo de 20 a 22cm de diâmetro : Ingrédients : de chocolate amargo de manteiga salgada de açúcar 4 ovos de farinha de maizena de fermento em pó 1 colher de chá de extrato de baunilha 40 a de crepes dentelles esmigalhados Receita : Bata os ovos inteiros com o açúcar e a baunilha.
6. Derreta a manteiga e o chocolate, depois adicione-os à preparação anterior.
7. Em seguida, adicione a farinha, a maizena e o fermento peneirados.
8. Despeje a massa na sua forma untada e enfarinhada, depois cubra com os crepes dentelles esmigalhados, pressionando-os levemente na massa.
9. Asse no forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 30 minutos (a lâmina de uma faca deve sair seca).
10. Deixe esfriar um pouco, depois desenforme e delicie-se!