

Bolo dos sonhos (bolo crocante de chocolate)

Ingrédients

- 250g de farinha
- 55g de cacau em pó
- 4g de fermento em pó
- 4g de bicarbonato
- 1 boa pitada de sal
- 200g de açúcar refinado
- 110g de açúcar muscovado ou demerara
- 2 ovos
- 120g de óleo neutro ou óleo de avelã
- 180g de creme de leite fresco
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
- 240g de café líquido
- 225g de chocolate ao leite
- 25g de mel neutro
- 150g de creme de leite integral
- 100g de chocolate ao leite
- 120g de purê de avelã
- 100g de crepes dentelles esfareladas

Préparation

1. Eu vi esse bolo passar várias vezes nas redes sociais nas últimas semanas, e me pareceu tão apetitoso que não resisti e quis experimentar!
2. Trata-se, afinal, de uma versão ainda mais chocolatada do meu bolo crocante de chocolate feito há alguns meses: um bolo bem chocolatado (peguei a receita em um blog americano), uma ganache cremosa e um crocante com bom gosto de avelã, enfim, a definição da felicidade. Ingredientes :Eu usei o xarope de bordo e as nozes-pecã Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
3. Eu usei o extrato de baunilha Norohy, o chocolate Jivara e o cacau em pó de Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
4. Tempo de preparo: 40 minutos + 30 minutos de cozimento + resfriamentoPara um bolo de 20 a 22cm de diâmetro : O bolo de chocolate : de farinha de cacau em pó de fermento em pó de bicarbonato 1 boa pitada de sal de açúcar refinado de açúcar muscovado ou demerara 2 ovos de óleo neutro ou óleo de avelã de creme de leite fresco 1 colher de chá de extrato de baunilha de café líquido Prepare o café e mantenha-o aquecido durante o preparo do bolo.
5. Peneire a farinha, o cacau, o fermento e o bicarbonato.
6. Adicione o sal e os açúcares.
7. Incorpore em seguida os ovos, o óleo e a baunilha.
8. Termine adicionando o café.
9. Despeje a massa em seu círculo ou forma de bolo untada e enfarinhada.
10. Asse em forno pré-aquecido a 175°C por cerca de 30 minutos.
11. Em seguida, deixe esfriar.
12. A ganache : de chocolate ao leite de mel neutro de creme de leite integral Aqueça o creme com o mel.
13. Derreta o chocolate lentamente em banho-maria ou no micro-ondas.
14. Despeje o creme quente aos poucos sobre o chocolate, mexendo bem para obter uma ganache lisa e brilhante.

15. Deixe-a cristalizar levemente, depois espalhe-a sobre o bolo resfriado.
16. O crocante : de chocolate ao leite de purê de avelã de crepes dentelles esfareladas Derreta o chocolate com o purê de avelã.
17. Em seguida, adicione os crepes dentelles esfarelados.
18. Espalhe o crocante sobre a ganache e deixe cristalizar antes de se deliciar!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com