

Bolo mesclado de laranja e chocolate

Préparation : 20 min • Cuisson : 1h10

Ingrédients

- 100g de manteiga em temperatura ambiente
- 100g de açúcar mascavo
- 75g de açúcar cristal
- 2 ovos
- 210g de farinha
- 7g de fermento em pó
- 1 pitada de sal
- 50g de leite
- 70g de creme de leite
- 70g de suco de laranja sanguínea
- 20g de suco de laranja sanguínea
- 25g de gotas de chocolate amargo

Préparation

1. Eu posso ter escrito um livro sobre bolos com mais de 50 receitas, mas sempre tenho novas ideias para testar e agradar a todos!
2. Aqui é um bolo mármore, mas frutado, bem macio, perfeito para quem gosta da combinação de laranja & chocolate.
3. Eu recomendo, é claro, usar laranjas sanguíneas como eu, para mais sabor, mas, de qualquer forma, use laranjas frescas para aproveitar as raspas que darão muito aroma ao bolo.
4. Para conservá-lo por vários dias, embrulhe-o em filme plástico imediatamente após desenformar, ou ainda prepare uma cobertura de chocolate amargo – óleo neutro
Ingredientes :Eu usei o cacau em pó da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
5. Material :Forma para boloRaspador microplaneTempo de preparo: 20 minutos + 1h10 de cozimentoPara um bolo de 20cm de comprimento: Ingredientes : de manteiga em temperatura ambiente de açúcar mascavo de açúcar cristal As raspas de aranhas sanguíneas 2 ovos de farinha de fermento em pó 1 pitada de sal de leite de creme de leite de suco de laranja sanguínea Para a parte de laranja : de cacau em pó de suco de laranja sanguínea de gotas de chocolate amargo Para a umidade : 4 colheres de sopa de suco de laranja sanguíneaReceita : Misture os dois açúcares com as raspas de laranja; se possível, você pode fazer isso algumas horas antes ou na noite anterior, seu bolo terá ainda mais sabor.
6. Adicione a manteiga em temperatura ambiente e misture bem.
7. Em seguida, adicione os ovos um a um, misturando bem entre cada adição, depois a farinha, o sal e o fermento em pó previamente peneirados.
8. Finalmente, adicione os líquidos: o leite, o creme e o suco de laranja.
9. Em seguida, retire da massa e adicione o cacau, o suco de laranja e as gotas de chocolate.
10. Despeje as duas massas alternadamente na forma previamente untada e enfarinhada ou forrada com papel manteiga.
11. Para ter uma bonita elevação regular, você pode adicionar um traço de manteiga no centro, como você vê na foto.
12. Asse em forno pré-aquecido a 150°C por 1h10.
13. Uma lâmina inserida no bolo deve sair seca.
14. Umedeça o bolo imediatamente com um pincel usando o suco de laranja sanguínea.

15. Deixar esfriar um pouco e depois desenformar antes de saborear!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com