

Fondant de chocolate e caramelo com manteiga salgada à moda de Bauvais

Ingrédients

- 180g de chocolate amargo (eu usei o Caranoa da Valrhona, um chocolate amargo aromatizado com caramelo e manteiga salgada)
- 250g de ovos (5 ovos médios)
- 200g de manteiga salgada
- 130g de açúcar mascavo
- 140g de caramelo com manteiga salgada
- 40g de farinha T45

Préparation

1. Receita rápida e ultra saborosa hoje, um fondant de chocolate e caramelo com manteiga salgada!
2. Pouco tempo de preparação, só é necessário um pouco mais de paciência para o cozimento e deixá-lo esfriar antes de se deliciar;-) Eu usei chocolate Caranoa, um chocolate Valrhona que tem gosto de caramelo com manteiga salgada, mas você pode, claro, usar o chocolate amargo de sua escolha.
3. Nada mais a adicionar, acho que as fotos falam por si mesmas!
4. T45Se você não tiver caramelo, pode fazê-lo: prepare um caramelo seco com de açúcar.
5. Deglace com de creme de leite bem quente e depois adicione de manteiga salgada fora do fogo, mexendo bem.
6. Deixe esfriar e reserve para a receita.
7. Receita: Derreta o chocolate com a manteiga em banho-maria.
8. Quando estiverem derretidos, adicione o caramelo com manteiga salgada.
9. À parte, bata os ovos com o açúcar mascavo por alguns minutos para obter uma mistura espumosa.
10. Adicione a mistura de chocolate-caramelo-manteiga, depois a farinha peneirada, mexendo delicadamente.
11. Despeje em uma forma ou círculo forrado com papel manteiga de 18cm de diâmetro, e deixe descansar enquanto pré-aquece o forno (entre 15 e 30 minutos, isso permitirá que a crosta superior se forme bem durante o cozimento).
12. Pré-aqueça o forno a 210°C.
13. Asse o fondant por 5 minutos, depois reduza a temperatura do forno para 120°C e continue o cozimento por 30 a 40 minutos (dependendo se você quer mais ou menos cremoso, eu deixei 38 minutos porque não gosto muito de bolos que escorrem ao cortar).
14. Retire o fondant do forno, deixe esfriar um pouco, desenforme e delicie-se!