

Fondant de chocolate ao leite, pera e avelã

Ingrédients

- 190g de chocolate ao leite com no mínimo 45% de cacau
- 160g de manteiga
- 4 ovos
- 115g de açúcar
- 20g de pó de avelã
- 15g de farinha
- 2 peras

Préparation

1. Chocolate e pera, uma combinação que sempre funciona!
2. Aqui estão reunidos neste fondant de chocolate ao leite, ao qual adicionei um toque de avelã para um pouco mais de sabor ☑ Ingredientes : Usei o pó de avelã Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
3. Usei o chocolate Hukambi de Valrhona (se não tiver, você pode usar o Bahibé): código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
4. Material : Círculo de 20cm Batedor Tempo de preparação : 20 minutos + 40 minutos de cozimentoPara um bolo de 20cm de diâmetro / 8 pessoas : Ingrédients : de chocolate ao leite com no mínimo 45% de cacau de manteiga 4 ovos de açúcar de pó de avelã de farinha 2 peras QS de avelãs Receita :
Derreta o chocolate com a manteiga.
5. Adicione o açúcar, misture bem e, em seguida, incorpore os ovos um a um.
6. Em seguida, adicione o pó de avelã e a farinha.
7. Despeje a massa na sua forma e, em seguida, adicione as peras cortadas em fatias finas por cima.
8. Adicione finalmente algumas avelãs picadas por cima.
9. Asse no forno pré-aquecido a 150°C por 40 minutos, depois deixe esfriar antes de desenformar e saborear!
10. Você pode ajustar o tempo de cozimento entre 35 e 45 minutos se preferir o bolo mais cremoso ou, ao contrário, mais firme.