

Bolos Magnum de pistache e chocolate

Ingrédients

- 65g de manteiga amolecida
- 75g de purê de pistache
- 120g de açúcar
- 3 ovos
- 150g de farinha T55
- 6g de fermento químico
- 350g de chocolate de sua escolha

Préparation

1. Esta é uma receita realmente rápida e fácil: bolos magnum de pistache.
2. Uma massa de bolo com purê de pistache, chocolate derretido e pronto!
3. Se você não tiver uma forma de magnum, pode assar a massa nas formas de sua escolha e, em seguida, mergulhar no chocolate com a ajuda de um palito ou um garfo.
4. A vantagem da forma magnum com o palito é que você pode comer chocolate na primavera/verão sem sujar os dedos ;) Equipamento: Batedor Formas de magnum Silikomart Formas de mini magnum Silikomart
Ingredientes: Usei o purê de pistache e as pistaches Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
5. Usei o chocolate Caraïbes de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
6. Tempo de preparo: 25 minutos + 20 minutos de cozimento Para 8 magnos grandes ou uma dúzia e meia de minis: Ingredientes: de manteiga amolecida de purê de pistache de açúcar 3 ovos de farinha T55 de fermento químico de chocolate de sua escolha Algumas pistaches & gotas ou pérolas crocantes de chocolate Receita: Misture a manteiga amolecida com o purê de pistache e o açúcar.
7. Adicione os ovos um a um, batendo bem após cada adição, e depois incorpore a farinha e o fermento peneirados.
8. Despeje a massa nas formas (não encha muito, a massa vai crescer ao assar).
9. Asse no forno pré-aquecido a 160°C por cerca de 18 a 23 minutos, dependendo do tamanho das suas formas.
10. Ao retirar do forno, deixe esfriar, em seguida corte para remover o excesso de massa, desenforme e insira um palito de sorvete.
11. Derreta lentamente o chocolate, sem exceder 35°C, e depois mergulhe os bolos magnum, agite para remover o excesso de chocolate e coloque-os sobre uma folha de papel manteiga para deixar o chocolate cristalizar.
12. Em seguida, mergulhe um garfo no chocolate, agite sobre os bolos e decore com pistaches e pérolas crocantes.
13. E pronto, agora é só se deliciar!