

Bolo de canela e nozes-pecã

Ingrédients

- 120g de manteiga em ponto de pomada
- 75g de açúcar mascavo
- 35g de açúcar comum
- 6g de canela em pó (ajustar conforme o gosto)
- 40g de xarope de bordo
- 3 ovos
- 200g de farinha
- 6g de fermento em pó
- 70g de creme de leite integral
- 100g de nozes pecã
- 250g de chocolate ao leite com 40% de cacau
- 45g de óleo neutro tipo semente de uva
- 50g de nozes pecã picadas finamente

Préparation

1. Uma boa fatia de bolo na hora do lanche, o que pode ser melhor?
2. E ainda mais se é um bolo de canela & pecã, bem macio e perfumado!
3. Claro, a cobertura adiciona um pouco de gula, mas é totalmente opcional, você já pode se deliciar com o bolo simples. Material: Forma de bolo Batedor Ingredientes: Usei o xarope de bordo e as nozes pecã da Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
4. Usei o chocolate Jivara da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
5. Tempo de preparação: 30 minutos + 1 hora de cozimento Para um bolo de 20cm: O bolo: de manteiga em ponto de pomada de açúcar mascavo de açúcar comum de canela em pó (ajustar conforme o gosto) de xarope de bordo 3 ovos de farinha de fermento em pó de creme de leite integral de nozes pecã Misture a manteiga com os açúcares e a canela, depois adicione o xarope de bordo.
6. Adicione os ovos um a um, misturando após cada adição.
7. Em seguida, incorpore a farinha e o fermento, depois o creme de leite.
8. Finalize com as nozes pecã picadas.
9. Despeje a massa na forma untada e enfarinhada ou forrada com papel manteiga, e leve ao forno preaquecido a 160°C por cerca de 1 hora (um palito inserido no bolo deve sair seco).
10. Embrulhe-o em filme plástico para manter a maciez, e deixe esfriar completamente antes de aplicar a cobertura.
11. A cobertura rocher: de chocolate ao leite com 40% de cacau de óleo neutro tipo semente de uva de nozes pecã picadas finamente Derreta o chocolate lentamente, depois adicione o óleo neutro e as nozes pecã picadas.
12. Misture, em seguida despeje sobre o bolo, que deve estar completamente frio, colocado sobre uma grade.
13. Deixe cristalizar e aproveite!