

Bolo cremoso de caramelo com manteiga salgada

Ingrédients

- 5 ovos
- 25g de açúcar mascavo
- 185g de manteiga com sal
- 250g de caramelo com manteiga salgada
- 35g de farinha

Préparation

1. Após o fondant de chocolate, aqui está seu irmão mais novo, o fondant de caramelo.
2. 5 ingredientes e apenas 15 minutos de preparação para um resultado bem perfumado e super cremoso!
3. Você pode usar um caramelo com manteiga salgada do mercado, ou fazê-lo em casa, nesse caso, você encontrará a receita logo abaixo.
4. Finalmente, o tempo e a temperatura de cozimento devem, é claro, ser ajustados de acordo com o seu forno e a textura que você deseja obter!
5. Derreta de açúcar em seco.
6. Aqueça de creme de leite.
7. Quando o caramelo tiver uma bela cor, desglace-o aos poucos com o creme quente, tomando cuidado com os respingos e mexendo com um batedor.
8. Quando todo o creme estiver incorporado, adicione de manteiga com cristais de sal ou manteiga sem sal + uma pitada de flor de sal, mexa bem, deixe engrossar 2 a 3 minutos em fogo médio e depois deixe esfriar antes de retirar e continuar a receita.
9. Receita: Bata os ovos com o açúcar mascavo até obter uma mistura espumosa, esbranquiçada e ligeiramente aumentada.
10. Derreta a manteiga e, em seguida, misture com o caramelo.
11. Despeje essa mistura nos ovos, depois acrescente a farinha peneirada.
12. Quando a mistura estiver homogênea, despeje em uma forma de 16 a 18 cm de diâmetro e deixe descansar por 20 a 30 minutos.
13. Pré-aqueça o forno a 210°C.
14. No momento de colocar o bolo no forno, reduza a temperatura para 120°C e asse por cerca de 30 minutos, ajustando, é claro, de acordo com o seu forno e a textura desejada!