

O ultra cremoso de chocolate

Ingrédients

- 200g de chocolate amargo com 80% de cacau
- 50g de chocolate ao leite com 46%
- 175g de manteiga
- 4 ovos
- 160g de açúcar refinado
- 75g de farinha
- 1 pitada de flor de sal

Préparation

1. Você está com vontade de chocolate, mas não quer passar mais de 15 minutos na cozinha?
2. Você está no lugar certo!
3. Você precisará de uma tigela, um mixer de imersão e um aro (ou, na falta, uma forma; nesse caso, reduza um pouco o tempo de cozimento) e é só isso. Material: Placa perfurada Aro 18cm Ingredientes: Usei os chocolates Bahibé e Komuntu da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
4. Tempo de preparação: 10 minutos + 23 minutos de cozimento Para um fondant de 18cm de diâmetro: Ingredientes: de chocolate amargo com 80% de cacau de chocolate ao leite com 46% de manteiga 4 ovos de açúcar refinado de farinha 1 pitada de flor de sal Receita: Para obter a textura ultra cremosa deste bolo, é necessário usar um mixer de imersão para ter uma massa muito homogênea.
5. Derreta os chocolates com a manteiga e o sal.
6. Misture os ovos com o açúcar.
7. Quando a mistura estiver espumante, adicione o chocolate e a manteiga derretidos e misture novamente.
8. Finalmente, adicione a farinha e misture uma última vez.
9. Despeje a massa em um aro untado de 18cm de diâmetro.
10. Coloque no forno pré-aquecido a 160°C por cerca de 20 minutos (fiz dois testes, um com 19 minutos de cozimento e outro com 23 minutos; pessoalmente, prefiro o de 23 minutos, mas você pode escolher!
11.).
12. Estas fotos correspondem a 23 minutos de cozimento: E estas a 19 minutos: Deixe esfriar completamente, depois desenforme o bolo e aproveite!