

Bolo de crepes de chocolate e pistache

Ingrédients

- 150g de farinha
- 2 ovos
- 385g de leite
- 20g de açúcar
- 100g de farinha
- 40g de cacau em pó
- 2 ovos
- 385g de leite
- 25g de açúcar
- 440g de leite
- 75g de creme de leite
- 100g de ovos
- 50g de açúcar
- 50g de amido de milho
- 200g de purê de pistache
- 85g de manteiga sem sal

Préparation

1. É em breve a Candelária, então voilà a volta das panquecas!
2. Já tem a minha receita de panquecas no blog, assim como bolos de panquecas, mas esses são mais de verão com suas frutas vermelhas.
3. Desta vez, lancei-me em um bolo de panquecas mais sazonal, com chocolate e pistache.
4. Portanto, encontramos panquecas naturais, panquecas de chocolate, um creme pasteleiro muito perfumado com pistache e pepitas de chocolate!
5. Nada muito complicado, sem forno e pouco material necessário, pois com uma frigideira, uma panela, um batedor e uma colher você pode se virar.
6. Material: Eu tenho uma panquequeira Le Creuset, a única diferença com essa é que a minha tem 24cm.
7. Misture os ovos com a farinha e o açúcar.
8. Em seguida, adicione aos poucos o leite, batendo bem a cada adição até obter uma massa para panquecas bem lisa e sem grumos.
9. Deixe a massa descansar por 1 hora e depois cozinhe as panquecas em uma panquequeira ligeiramente untada e bem aquecida.
10. Empilhe as panquecas à medida que cozinha em um prato e cubra-as com papel alumínio para que permaneçam fofas.
11. Misture os ovos com a farinha, o cacau e o açúcar.
12. Em seguida, adicione aos poucos o leite, batendo bem a cada adição até obter uma massa para panquecas bem lisa e sem grumos.
13. Deixe a massa descansar por 1 hora e então cozinhe as panquecas em uma panquequeira ligeiramente untada e bem aquecida.
14. Empilhe as panquecas à medida que cozinha em um prato e cubra-as com papel alumínio para que permaneçam fofas.
15. Aqueça o leite e o creme.
16. Bata os ovos com o açúcar, depois adicione o amido de milho e bata novamente.

17. Despeje metade do leite quente sobre os ovos, mexendo, e, em seguida, despeje tudo de volta na panela.
18. Cozinhe em fogo médio mexendo constantemente até que o creme engrosse.
19. Fora do fogo, adicione a manteiga e depois o purê de pistache.
20. Quando o creme pasteleiro estiver homogêneo, despeje-o num prato, cubra-o com filme plástico e coloque-o na geladeira.
21. Montagem: Pepitas ou pérolas crocantes de chocolate Algumas pistaches Quando as panquecas e o creme pasteleiro estiverem frios, passe à montagem: corte todas as panquecas com um aro de 20cm (ou maior, dependendo do tamanho das suas panquecas).
22. Coloque uma primeira panqueca de cacau em seu prato de servir.
23. Espalhe uma fina camada de creme por cima.
24. Acrescente uma panqueca natural, depois mais creme, e assim por diante até acabar as panquecas.
25. A cada 3 ou 4 panquecas, adicione pepitas de chocolate ou pérolas crocantes sobre o creme.
26. No final, cubra o bolo de panquecas com o restante do creme de pistache e coloque-o na geladeira.
27. Para a decoração, derreti um pouco de chocolate amargo, que deixei escorrer em fios sobre o bolo, antes de adicionar algumas pérolas crocantes e algumas pistaches.
28. Retire seu bolo da geladeira alguns minutos antes de degustar e aproveite!