

Bolo invertido de chocolate e laranja

Ingrédients

- 2 laranjas
- 400g de água
- 200g de açúcar
- 90g de manteiga pomada
- 120g de açúcar
- 3 ovos
- 50g de suco de laranja
- 100g de chocolate
- 170g de farinha
- 4g de fermento
- 65g de creme de leite fresco

Préparation

1. Eu estava com muita vontade de fazer um bolo de chocolate & laranjas sanguíneas, infelizmente as laranjas sanguíneas que comprei se revelaram ser laranjas comuns!
2. Não tem problema, choco-laranja é muito bom também, então aqui está uma receita bem simples que vai te encantar se você é fã dessa combinação Ingredientes :Usei o chocolate Caraïbes da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
3. Tempo de preparo: 15 minutos Tempo de cozimento: 20 + 30 minutos Para um bolo de 26cm de diâmetro | 8 pessoas : Ingrédients : aranhas de água de açúcar de manteiga pomada de açúcar As raspas de uma laranja 3 ovos de suco de laranja de chocolate de farinha de fermento de creme de leite fresco Receita : Leve a água e o açúcar para ferver.
4. Corte as laranjas em fatias de meio centímetro de espessura.
5. Coloque as fatias na calda e deixe cozinhar por 20 minutos em fogo baixo.
6. Em seguida, escorra, seque com papel toalha e deixe esfriar.
7. Derreta o chocolate.
8. Misture a manteiga pomada com o açúcar e as raspas.
9. Adicione os ovos um a um, batendo entre cada adição.
10. Adicione o suco de laranja e depois o chocolate derretido.
11. Incorpore a farinha e o fermento peneirados, em seguida, o creme de leite.
12. Unte uma forma de 26cm de diâmetro, e coloque um círculo de papel manteiga no fundo da forma para facilitar o desenformar.
13. Unte o papel manteiga, depois polvilhe açúcar sobre toda a superfície da forma.
14. Disponha as fatias de laranja, depois cubra com a massa do bolo.
15. Coloque no forno pré-aquecido a 180°C por 30 minutos (a ponta de uma faca deve sair limpa).
16. Desenforme imediatamente e deixe amornar antes de saborear!