

Bolo cremoso de castanha e groselha preta

Ingrédients

- 140g de creme de castanha
- 60g de manteiga
- 2 ovos
- 30g de farinha de castanha
- 25g de farinha T45
- 25g de pó de cassis liofilizado
- 15g de açúcar
- 10g de mel
- 3g de fermento em pó
- 150g de creme líquido
- 60g de mascarpone
- 30g de açúcar de confeitiro
- 30g de creme de castanha

Préparation

1. Com a chegada da primavera, tenho vontade de mais cor no prato, então era o momento ideal para tirar esse pó de cassis liofilizado que eu associei com creme de castanha nesta receita bem simples: um bolo macio de creme de castanha, farinha de castanha & cassis coberto com chantilly de creme de castanha, ele mesmo polvilhado com um pouco de pó de cassis.
2. Material: Formas ovais silikonart Sacos de confeitar Bico saint-honoré de Buyer Ingrédients: Usei o pó de cassis liofilizado Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
3. Tempo de preparação: 25 minutos + 15 minutos de cozimento Para 6 bolinhos: Bolinhos macios de castanha & cassis: de creme de castanha de manteiga 2 ovos de farinha de castanha de farinha T45 de pó de cassis liofilizado de açúcar de mel de fermento em pó QS de creme de castanha Misture a manteiga pomada com o açúcar e o mel, depois adicione o creme de castanha.
4. Depois adicione os ovos um a um, depois o pó de cassis, a farinha e o fermento.
5. Quando a massa estiver homogênea, despeje-a nas formas de maneira a preencher um terço da altura.
6. Adicione um pouco de creme de castanha no centro, depois cubra com o restante da massa (não encha as formas completamente, a massa vai crescer ao assar).
7. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 15 minutos.
8. Ao retirar do forno, deixe esfriar por alguns minutos antes de desenformar.
9. Chantilly de castanha & cassis: de creme líquido de mascarpone de açúcar de confeitiro de creme de castanha Pó de cassis Bata o creme líquido, o mascarpone e o açúcar de confeitiro.
10. Uma vez que o chantilly estiver pronto, adicione o creme de castanha.
11. Coloque o chantilly em um saco de confeitar equipado com um bico saint-honoré, depois decore os bolinhos resfriados.
12. Polvilhe com o pó de cassis, depois desfrute!