

Fondant de chocolate

Ingrédients

- 4 ovos
- 140g de açúcar mascavo
- 180g de manteiga
- 100g de chocolate Guanaja (ou chocolate amargo a 70% de cacau)
- 100g de chocolate Jivara (ou chocolate ao leite a 40% de cacau)
- 50g de farinha

Préparation

1. Uma receita bem simples hoje, um fondant de chocolate pronto em apenas alguns minutos!
2. Material: Batedor Círculo de 20cm Ingredientes: Usei os chocolates Jivara e Guanaja de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
3. Tempo de preparo: 10 minutos + 25 a 30 minutos de cozimento Para um fondant de 20cm de diâmetro:
Ingredientes: 4 ovos de açúcar mascavo de manteiga de chocolate Guanaja (ou chocolate amargo a 70% de cacau) de chocolate Jivara (ou chocolate ao leite a 40% de cacau) de farinha Receita: Derreta a manteiga e os chocolates.
4. Bata os ovos com o açúcar até que a mistura fique esbranquiçada e faça espuma levemente.
5. Incorpore os chocolates e manteigas derretidos, e finalize com a farinha peneirada.
6. Despeje em uma forma ou círculo de 20cm de diâmetro forrado com papel manteiga.
7. Pré-aqueça o forno a 210°C.
8. Coloque o bolo no forno reduzindo a temperatura para 120°C imediatamente.
9. Asse por 25 a 30 minutos, dependendo da textura desejada (eu assei por 30 minutos, se você gostar um pouco mais fluído, reduza o tempo de cozimento).
10. Deixe esfriar e depois saboreie!