

Bolo fofo de chocolate ao leite e amêndoa/avelã

Ingrédients

- 3 ovos
- 125g de açúcar
- 185g de chocolate ao leite com no mínimo 40% de cacau
- 120g de manteiga
- 50g de farinha de amêndoa ou avelã
- 100g de farinha de trigo
- 50g de creme
- 60g de praliné
- 65g de azelia
- 10g de mel
- 20g de manteiga

Préparation

1. Já há algumas receitas de bolos de chocolate por aqui, mas ainda não havia nenhuma de chocolate ao leite.
2. Isso foi resolvido com este bolo de chocolate ao leite & avelã ou amêndoa. Aliás, mencionei farinha de amêndoa ou avelã, mas você também pode usar nozes pecan, nozes ou a fruta seca de sua escolha, o mesmo vale para o praliné na receita da ganache.
3. A ganache é, claro, opcional, mesmo que ela adicione uma dose considerável de gulodice. Material: Círculo 18cm Ingredientes: Usei as farinhas de amêndoa e avelã Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
4. Usei os chocolates Bahibé e Azelia da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
5. Tempo de preparação: 30 minutos + 30 minutos de cozimento Para um bolo de 18cm de diâmetro: O bolo fofo: 3 ovos de açúcar de chocolate ao leite com no mínimo 40% de cacau de manteiga de farinha de amêndoa ou avelã de farinha de trigo Bata os ovos com o açúcar por 10 a 15 minutos, até obter uma mistura bem branca e volumosa.
6. Enquanto isso, derreta o chocolate ao leite com a manteiga e, em seguida, despeje essa mistura nos ovos batidos e bata rapidamente.
7. Finalmente, adicione a farinha e a farinha de amêndoa/avelã peneiradas e incorpore delicadamente.
8. Despeje em uma forma untada e enfarinhada ou açucarada, em seguida, leve ao forno pré-aquecido a 175°C por 30 a 35 minutos.
9. Deixe esfriar.
10. A ganache: de creme de praliné de azelia de mel de manteiga Algumas avelãs Derreta o chocolate, depois adicione o praliné.
11. Aqueça o creme com o mel, em seguida, despeje a mistura sobre o chocolate, mexendo bem para obter uma ganache bem lisa.
12. Adicione em seguida a manteiga cortada em pequenos pedaços e misture até que esteja incorporada.
13. Deixe esfriar e cristalizar, depois espalhe a ganache sobre o bolo, decore com algumas avelãs e aproveite!