

Bolo de chocolate fofo com merengue

Ingrédients

- 120g de chocolate amargo
- 120g de manteiga
- 1 pitada de sal
- 2 ovos
- 2 gemas
- 80g de açúcar
- 25g de xarope de bordo
- 150g de farinha
- 7g de fermento em pó
- 2 claras de ovo
- 50g de açúcar
- 60g de açúcar de confeiteiro

Préparation

1. O momento chegou para tirar os mantos, bebidas quentes e, claro, os bolos de chocolate!
2. Aqui está uma receita muito simples, mas deliciosa e rápida de preparar, um bolo de chocolate coberto com um merengue que é ao mesmo tempo crocante e derretido. Ingredientes: Eu usei o xarope de bordo Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
3. Eu usei o chocolate Caraïbes e o cacau em pó da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
4. Derreta o chocolate com a manteiga.
5. Bata os ovos, as gemas, o açúcar e o xarope de bordo.
6. Adicione o chocolate e a manteiga derretidos.
7. Incorpore a farinha, o sal e o fermento em pó.
8. Despeje a massa em sua forma/círculo untado.
9. Asse por 20 minutos a 170°C, enquanto isso prepare o merengue (ele precisa estar pronto no final dos 20 minutos de cozimento).
10. Você terá um pouco de merengue extra, pode assar o resto separadamente em uma folha de papel manteiga.
11. Bata as claras, adicionando gradualmente os açúcares misturados.
12. Continue batendo até obter um merengue bem liso e brilhante.
13. Espalhe o merengue sobre o bolo assim que sair do forno, polvilhe com um pouco de cacau e misture ligeiramente com uma faca.
14. Asse novamente por cerca de 20 minutos a 150°C.
15. O merengue deve estar bem cozido por fora ao sair do forno.
16. Deixe esfriar, depois desenforme e aproveite!