

Bolo de chocolate macio

Ingrédients

- 75g de chocolate amargo com 70% de cacau
- 75g de creme de leite fresco
- 55g de manteiga
- 45g de cacau em pó sem açúcar
- 3 ovos
- 85g de açúcar refinado (1)
- 25g de farinha
- 35g de açúcar refinado (2)

Préparation

1. Um pedaço de bolo de chocolate sempre traz alegria, não é mesmo?
2. Especialmente quando é ao mesmo tempo macio e cremoso, com uma crosta ligeiramente crocante!
3. Ingredientes: Usei o chocolate Guanaja & o cacau em pó de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (link afiliado).
4. Tempo de preparo: 20 minutos + 1h20 de cozimentoPara um bolo de aproximadamente 18cm de diâmetro / 6 a 8 pessoas: Ingredientes: de chocolate amargo com 70% de cacau de creme de leite fresco de manteiga de cacau em pó sem açúcar 3 ovos de açúcar refinado (1) de farinha de açúcar refinado (2) Receita: Comece preparando uma ganache: aqueça o creme de leite, depois despeje-o sobre o chocolate parcialmente derretido.
5. Emulsione com a ajuda de uma espátula ou de um mixer de mão até obter uma ganache lisa e brilhante.
6. Adicione a manteiga cortada em pequenos pedaços, misture bem, depois incorpore o cacau.
7. Separe as claras das gemas.
8. Bata as gemas com o açúcar (1) até clarear.
9. Incorpore a mistura de chocolate às gemas de ovo, depois adicione a farinha.
10. Bata as claras em neve com o açúcar (2).
11. Adicione-as delicadamente à mistura anterior.
12. Despeje a massa em uma forma forrada com papel manteiga ou untada e enfarinhada.
13. Asse no forno pré-aquecido a 150°C por 30 minutos, depois continue assando por 45 a 50 minutos a 120°C (se necessário, cubra o bolo com uma folha de alumínio para finalizar o cozimento).
14. Deixe esfriar, depois sirva o bolo com uma colher de chantilly, um pouco de creme inglês ou ainda uma bola de sorvete, e desfrute!