

Bolo de chocolate e trigo sarraceno (sem glúten)

Ingrédients

- 110g de manteiga
- 100g de açúcar
- 3 ovos
- 75g de chocolate amargo
- 70g de creme de leite fresco
- 35g de cacau em pó sem açúcar
- 6g de fermento químico
- 60g de farinha de aveia
- 120g de farinha de trigo sarraceno
- 125g de leite integral
- 50g de gotas de chocolate
- 200g de chocolate (usei chocolate ao leite)
- 15g de óleo neutro (tipo semente de uva)
- 35g de sementes de trigo sarraceno torradas (mais algumas para decorar)

Préparation

1. Você conhece a combinação de chocolate e trigo sarraceno?
2. Eu a descobri em uma receita de torta de Nicolas Paciello, e adorei!
3. Então, decidi usá-la em uma receita de bolo, que é sem glúten. É uma receita muito simples, um bolo clássico com uma cobertura de chocolate ao leite (mas você pode, claro, fazer em versão de chocolate amargo).
4. Em resumo, um bolo perfeito para o lanche / café da manhã / sobremesa. Material: Forma de bolo
Ingredientes: Eu usei o chocolate Caraíbes da Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
5. Eu usei farinha de aveia da Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
6. Misture a manteiga em ponto de pomada com o açúcar.
7. Adicione os ovos um a um, misturando bem após cada adição.
8. Aqueça o creme de leite e derreta o chocolate.
9. Despeje o creme sobre o chocolate derretido, misturando bem para obter uma ganache lisa e brilhante.
10. Adicione a ganache à mistura anterior.
11. Incorpore, então, as farinhas peneiradas (farinha de aveia, farinha de trigo sarraceno, fermento químico, cacau em pó).
12. Termine com o leite e, por fim, as gotas de chocolate.
13. Despeje em uma forma untada e enfarinhada ou forrada com papel manteiga.
14. Asse no forno a 160°C por cerca de 1 hora, a ponta de uma faca deve sair seca.
15. Umedeça o bolo com o leite.
16. Deixe descansar por alguns minutos, depois desenforme e embale imediatamente em filme plástico e deixe esfriar completamente.
17. Quando o bolo estiver frio, prepare a cobertura: derreta o chocolate suavemente, adicione o óleo, misture bem e adicione as sementes de trigo sarraceno.
18. Despeje a cobertura sobre o bolo previamente colocado em uma grade.
19. Decore com algumas sementes de trigo sarraceno, depois deixe cristalizar antes de saborear!

