

Cake cremosa de chocolate meio amargo e morangos frescos

INGREDIENTES BOLO:

- 200G DE CHOCOLATE 1/2 AMARGO;
- 5 COLHERES DE SOPA DE AÇÚCAR MASCADO;
- 50G DE MANTEIGA;
- 5 COLHERES DE SOPA DE AÇÚCAR;
- 2 OVOS;
- 1 COLHER DE CHÁ ESSÊNCIA DE BAUNILHA;
- 1/2 XÍCARA DE CHÁ DE FARINHA DE TRIGO;
- 1 COLHER (CHÁ) DE FERMENTO QUÍMICO EM PÓ;
- MANTEIGA PARA UNTAR.



MODO DE PREPARO:

COLOQUE EM UMA PANELA O CHOCOLATE E A MANTEIGA E LEVE AO FOGO BEM BAIXO OU EM BANHO-MARIA ATÉ OBTER UM CREME HOMOGÊNEO. ADICIONE O AÇÚCAR MASCADO E O AÇÚCAR, E MEXA ATÉ ESTAR BEM DISSOLVIDO, RESERVE. SEPARADAMENTE BATA OS OVOS COM A ESSÊNCIA DE BAUNILHA E MISTURE AO CREME DE CHOCOLATE RESERVADO. ACRESCENTE A FARINHA DE TRIGO E O FERMENTO. DESPEJE A MASSA EM UMA FÔRMA RETANGULAR PEQUENA E UNTADA. ASSE EM FORNO MÉDIO (180°C), PRAQUECIDO, POR CERCA DE 20 MINUTOS. DESENFORME E DEIXE AMORNAR. CORTE E RETIRE O CENTRO DA CAKE, PRESERVANDO O FUNDO E AS BORDAS LATERAIS E RESERVE.

INGREDIENTES RECHEIO:

- 200G DE CHOCOLATE 1/2 AMARGO;
- 200G DE CREME DE LEITE;
- MIOLO DO BROWNIE

- MORANGOS FRESCOS;
- RASPAS DE CHOCOLATE PARA DECORAR.

MODO DE PREPARO:

DERRETA O CHOCOLATE NO MICROONDAS OU EM BANHO MARIA JUNTAMENTE COM O CREME DE LEITE. HOMOGENISE A MISTURA E RESERVE.

MONTAGEM:

DISTRIBUA PARTE DO CREME DE CHOCOLATE NA BASE DO BOLO, DISTRIBUA OS MORANGOS E PARTES DO BOLO TRITURADO, CUBRA COM O RESTANTE DO CREME. DECORE COM ALGUNS MORANGOS E AS RASPAS DE CHOCOLATE E LEVE PARA GELAR POR PELO MENOS UMA HORA.

Bom Apetite!