



BOLO DE CHOCOLATE COM COBERTURA DE GANACHE E PEPITAS DE MORANGO TM5 DESIDRATADO (SEM GLUTÉN)



Todos: 50min
Preparação: 20min



8 dose/s



Fácil

Ingredientes

Bolo

115 g Chocolate negro 75%
cacao (sem glúten)
115 g manteiga sem sal
100 g açúcar
45 g chocolate em pó (sem
glúten)
3 ovos
1 c. sopa Extracto de amêndoa

Ganache de chocolate

200 g Chocolate negro (sem
glúten)
200 g natas (sem lactose ou de
soja)
1 c. sopa óleo de coco

Preparação

Bolo de chocolate

Pré-aquecer o forno a 150.°C.

Partir o chocolate e a manteiga em pequenos pedaços para o copo. Programar a 37.°C/10 min / vel. 1 /  "**Velocidade inversa**", para derreter o chocolate.

Quando o chocolate estiver derretido, adicionar o açúcar, o chocolate em pó (reservar um pouco do chocolate para polvilhar a forma), os ovos e o extracto de amêndoa. Bater a massa 2:30 min / vel. 4.

Untar uma forma de bolo inglês com manteiga, polvilhar com o chocolate em pó reservado.

Colocar a massa preparada na forma e levar ao forno cerca de 30 min, a 150.°C.

Deixar arrefecer antes de desenformar.

Ganache de chocolate

Colocar no copo o chocolate partido em pedaços e programar 10 seg/ vel. 9.

Adicionar as natas e o óleo de coco e programar 5min/ 50.°C/vel. 2.5.

Verificar a consistência. Se quiser uma ganache mais espessa, programe segmentos de 1 min à mesma temperatura e velocidade até atingir a consistência desejada.

Desenformar o bolo sobre o tabuleiro da varoma.

Verter a ganache por cima do bolo, cobrindo-o por completo.

Colocar as pepitas de morango desidratado por cima.



Atenção:

Observe que o recipiente misturador do TM5 tem uma capacidade maior do que o recipiente misturador do modelo TM31 (uma capacidade de 2,2 litros em vez dos 2,0 litros do TM 31). Por razões de segurança, as receitas para o Thermomix TM5 não servem para cozinhar no Thermomix TM31 sem ajustar as quantidades. **Risco de queimaduras por jatos de líquidos quentes:** não exceda a quantidade máxima de enchimento e observe as marcações de nível no recipiente misturador

Esta receita foi inserida por um(a) Cliente Bimby ®. A Vorwerk Portugal não se responsabiliza sobre a mesma em termos de quantidades, preparação, resultados ou imagens. Por favor, tenha em consideração as informações de segurança contidas no nosso manual de instruções.

Autor: CRC Fonte: <http://www.mundodereceitasbimby.com.pt>