

BAIXINHO DE CHOCOLATE E MASCARPONE



INGREDIENTES

- 50 G FARINHA
- 80 G AÇÚCAR
- 2 OVOS
- 100 G DE CHOCOLATE NEGRO
- 50 G MANTEIGA
- 250 G QUEIJO MASCARPONE
- 1 COLHER DE SOPA DE FERMENTO EM PÓ
- 2 COLHERES DE SOPA DE ÁGUA

CONFEÇÃO

1. Com a lâmina de amassar, processar o chocolate e a manteiga na vel 4, 45°C, 10 min.
2. Deixe arrefecer ligeiramente e juntar os ovos e o açúcar, misturando tudo na vel 4 por 3 min.
3. Raspar as laterais e adicionar a farinha peneirada e o fermento, misturando novamente na vel. 4 por 3 min.
4. Juntar 100 g de mascarpone e as duas colheres de água ao preparado e voltar a misturar 2 min, na vel 3.
5. Verter o preparado numa forma previamente untada e adicionar o restante mascarpone aos pedaços sobre o mesmo.
6. Levar a mistura ao forno previamente aquecido a 180°C por 25-30 min