

BOLO DE MORANGOS QUE SAI SEMPRE BEM (EM MODO "QUEQUES")



INGREDIENTES

- 4 OVOS L
- 2 CHÁVENAS DE AÇÚCAR
- 1 CHÁVENA DE ÓLEO
- 1 IOGURTE DE MORANGO (OU NATURAL)
- 1 CHÁVENA DE POLPA DE MORANGOS (CERCA DE 1 KG DE MORANGOS)
- 1 COLHER DE SOBREMESA DE FERMENTO
- 2 CHÁVENAS E MEIA DE FARINHA PARA BOLOS
- (1 CHÁVENA = 250 ML)
- 100G DE NATAS
- 100G DE CHOCOLATE 70% CACAU

CONFEÇÃO

1. Para o bolo:

2. Arranjar os morangos e cortá-los em quartos. Colocá-los na CC com a lâmina de amassar/triturar. Dar uns golpes de Pulse e triturar em Turbo até estarem completamente líquidos. Retirar da taça, passar por um passador de rede fina e reservar.

3. Passar a taça da CC por água.

4. Aquecer o forno a 180º. Untar e polvilhar de farinha (ou usar desmoldante) uma forma de 24 cm de diâmetro (ou, se for para queques, colocar forminhas de papel em formas de queques, não necessitando de untar).

5. Com a lâmina batedora e sem o copo de vapor, bater muito bem os ovos com o açúcar (velocidade 8, 8 minutos).

6. Adicionar o iogurte e o óleo e bater um pouco mais (velocidade 8, 2 minutos).

7. Juntar 1 chávena da polpa de morango reservada e bater mais 2 minutos, em velocidade 8.

8. Terminar, envolvendo a farinha peneirada com o fermento (velocidade 4, 30 segundos). Caso a farinha não fique completamente misturada, terminar de envolver com a espátula.

9. Levar ao forno por cerca de 35 minutos. Ao fim de 20 minutos, tapar com folha de alumínio, caso esteja a ficar muito tostado. Não retirar do forno, sem fazer o teste do palito para confirmar a cozedura.

11. Entretanto, preparar a ganache de chocolate para a decoração.

12. Lavar a taça. Colocar o acessório misturador. Colocar as natas na taça e programar 3 min, temperatura 70º, velocidade 2, para aquecer as natas.

13. Juntar o chocolate em pedaços, esperar 1 minuto e programar 2 min, temperatura 40º, velocidade 5.

14. Deixar arrefecer a ganache até engrossar um pouco, para não escorrer.

15. Desenformar o bolo, deixar arrefecer e decorar com a ganache.

17. DICA 1: Se forem queques, ficam prontos em cerca de 15 minutos.

18. DICA 2: Esta quantidade de ganache dá para decorar o bolo (de forma semelhante à foto), mas não para cobrir o bolo.
