

CAKE DE NATAS E PEPITAS DE CHOCOLATE



CONFEÇÃO

1. Pré-aquecer o forno a 220°C.
2. Colocar o acessório amassar na taça de CC e juntar as natas e os ovos, programar 40s/ vel.4.
3. Adicionar o açúcar e programar 40s/ vel.3.
4. Por fim adicionar o fermento e a farinha e seleccionar o programa massas P3.
5. Untar bem a forma com a manteiga se quiser pode polvilhar com um pouco de farinha, verter metade da preparação anterior espalhar algumas pepitas, verter do preparado por cima e depois espalhar mais pepitas por cima da massa.
6. Levar ao forno a 220° cerca de 30m, mas convém fazer o teste do palito de vez em quando para ter a certeza se está cozido.
7. Receita inspirada de: <http://www.ohlagourmandedel.com/2017/09/cake-a-la-creme-fai-che-et-pepites-de-chocolat.html>

INGREDIENTES

- 240G DE NATAS
- 90G DE AÇÚCAR MASCAVADO (USEI AÇÚCAR DEMERARA)
- 250G DE FARINHA SEM FERMENTO
- 4 OVOS
- 1 SAQUETA DE FERMENTO EM PÓ
- PEPITAS DE CHOCOLATE Q.B. (USEI PEPITAS E CACAU 70%)
- MANTEIGA Q.B. PARA UNTAR