

BOLO DE MORANGOS, CHOCOLATE BRANCO E AMÊNDOA



INGREDIENTES

- 8 OVOS
- 240G DE FARINHA
- 230G DE AÇÚCAR
- 2 TABLETES DE CHOCOLATE BRANCO
- 1 COLHER DE CHÁ DE AMÊNDOAS EM PÓ
- 300G DE MORANGOS (OU OUTROS FRUTOS VERMELHOS)
- 400ML DE LEITE MEIO-GORDO
- 80 ML DE NATAS LÍQUIDAS

CONFEÇÃO

1. Pré-aqueça o forno a 200°C.
2. Na taça com o acessório batedor, coloque 6 ovos e 180 g de açúcar. Programe a velocidade 8 durante 12 minutos a 40°C.
3. Adicione aos poucos 180 g de farinha pela abertura superior da tampa reguladora de vapor com o robot em funcionamento na velocidade 4 durante mais 1 minuto.
4. Unte uma forma com um pouco de manteiga e farinha e verta o preparado para a forma. Deixe cozinhar no forno durante 28 minutos.
5. Mantenha o acessório batedor na taça e misture 2 ovos, 60g de farinha e 50g de açúcar na velocidade 6.
6. Quando terminar, junte o leite, 180 g de chocolate e a amêndoa em pó e selecione o programa de Sobremesa a 80°C, velocidade 4, 10 minutos. Quando o programa terminar, selecione a velocidade 4 a 90°C durante 5 minutos. Deixe repousar no frigorífico durante 1 hora.
7. Corte o bolo ao meio e espalhe o creme e metade dos morangos. Deixe repousar no frigorífico durante mais 1 hora.
8. Raspe 30g de chocolate e derreta o chocolate restante com as natas durante 2 minutos, velocidade 4 a 50°C com o acessório misturador.
9. Leve ao frigorífico num saco de pasteleiro com uma ponteira dentada durante 1 hora.
10. Adicione os restantes morangos sobre o bolo, fixando-os com um pouco de creme. Entre os morangos, faça uns pequenos montinhos de creme e polvilhe com as raspas de chocolate.

Leve ao frigorífico durante 1 hora.
