

BOLO DE RAFFAELLOS



CONFEÇÃO

1. Bolo

2. Pré-aquecer o forno a 180°C

3. Colocar o acessório batedor na taça. Juntar a manteiga derretida e o açúcar mascavado e bater 4 minutos na velocidade 5

4. Juntar os ovos um a um batendo na velocidade 5

5. Juntar o resto dos ingredientes e bater 30 segundos na velocidade 5

6. Deitar o preparado numa forma 24cm com aro amovível untada e polvilhada com farinha e levar ao forno aquecido a 180°C durante 20 min.

8. Creme

9. Colocar as folhas de gelatina num recipiente com água fria para hidratar e levar ao micro-ondas até que derreta.

10. Na taça limpa, inserir o acessório batedor. Colocar no copo as natas e bater progressivamente durante 6 minutos. (começar na velocidade 6 durante 2 minutos. Aumentar para a velocidade 7 durante 2 minutos e para a velocidade 8 mais 2 minutos).

11. Na taça limpa, colocar o chocolate em pedaços com o acessório picador e triturar na velocidade 12 durante 30 segundos. Depois juntar o leite de coco e programar para a velocidade 2 durante 3 minutos a 50°C

12. De seguida, colocar o acessório batedor e misturar durante 20 segundos na velocidade 5, adicionando a gelatina derretida a pouco e pouco.

13. Juntar 3 colheres das natas batidas ao preparado e misturar para arrefecer o creme! Adicionar o resto das natas e misturar

INGREDIENTES

- BOLO
- 150 G MANTEIGA DERRETIDA
- 120 G AÇÚCAR MASCAVADO
- 4 OVOS
- 100 G AMÊNDOAS SEM PELE TRITURADA
- 100 G COCO RALADO
- 80 G AMIDO DE MILHO OU MAIZENA
- 1 C. CHÁ FERMENTO
- 1 COLHER DE CHÁ DE AMÊNDOA AMARGA
- CREME
- 200 G CHOCOLATE BRANCO PARTIDO EM PEDAÇOS
- 400 G NATAS COM 35% DE GORDURA
- 150 G LEITE DE COCO
- 6 FOLHAS DE GELATINA
- DECORAÇÃO
- BOMBONS RAFFAELLO

bem.

15. Montagen do Bolo

16. Depois de arrefecido, cortar o bolo a meio e colocar num prato a base. Colocar um aro á volta ou o próprio aro da forma

17. Verter metade do creme por cima.

18. Colocar o topo do bolo por cima e cobrir com o resto do creme. Vai ao frigorifico 2 ou 3 horas (até o creme solidificar)

19. Para decorar, retirar o aro e decorar a gosto

21. Opção: Decorar com côco ralado, amêndoas laminadas, framboesas e/ou morangos
