

BOLO RED VELVET COM CHOCOLATE



CONFEÇÃO

1. Para fazer o buttermilk: num recipiente misturar o leite e o limão. Reservar.

3. Com o acessório batedor, colocar a manteiga, 2 min vel 4

5. Adicionar o açúcar. 5 min vel 5.

7. Programar 1 e meio na vel 4 e adicionar a baunilha e os ovos, pelo orifício do copo de vapor, um de cada vez.

9. Na vel 3, por 3 min, juntar o buttermilk e o corante. Alternar com a farinha e o cacau previamente misturados pelo orifício do copo do vapor.

11. Por último, misturar numa tigela o vinagre e o fermento. Deixar efervescer e juntar à massa por 10 ,seg vel 3.

13. Levar ao forno, previamente aquecido a 180°C, com um tabuleiro com água na parte mais baixa do forno. Tapar com papel de alumínio e fazer o teste do palito. Deve cozer em 30 a 40 minutos.

15. Deixar arrefecer. Cortar ao meio e rechear com creme de chocolate.

17. Creme de chocolate:

INGREDIENTES

- MASSA:
- 500 ML LEITE
- SUMO DE 3 LIMÕES PEQUENOS
- 500 G FARINHA
- 4 COLHERES SOPA CACAU
- 200 G MANTEIGA
- 200 G AÇÚCAR
- 4 OVOS
- 2 VAGENS DE BAUNILHA (SEMENTES DO INTERIOR)
- 3 COLHERES SOPA CORANTE VERMELHO
- 2 COLHER CHÁ VINAGRE
- 2 COLHER CHÁ FERMENTO
- CREME:
- 400 G CHOCOLATE PRETO
- 200 G MARGARINA
- 2 LATAS DE LEITE CONDENSADO MAGRO

18. Coloque a margarina na taça com o acessório misturador e misture na velocidade 3 a 70 °C durante 3 min. Junte os quadrados de chocolate e misture na velocidade 3 a 45 °C durante 5 min.

19. Substitua o acessório misturador pela lâmina para amassar/triturar. Junte o leite condensado e misture na velocidade 12 durante 30 seg.

22. Notas:

23. Imagem com receita a dobrar e por isso demorou 60 min no forno.

24. Decoração a gosto; sobrou creme que guardei no congelador.

25. Receitas adaptadas de:

26. <https://receitas.moulinex.pt/receita/1369-Sobremesas-Bolo-Red-Velvet?fbclid=IwAR1-CPK6IOC77h05q0yZq8jvujouGv8HaiC2EwumQzdNc0RYs0g2wD7f3bM>

27. <https://receitas.moulinex.pt/receita/400-Infantil-Creme-Chocolate-para-Barrar>
