

FONDANT DE CHOCOLATE



CONFEÇÃO

1. Na taça do robot com o acessório misturador, deite o chocolate e a manteiga.
2. Deixe derreter na velocidade 4 a 50°C durante 8 min. Após 4 min, raspe as paredes da taça caso seja necessário. Passe a preparação para outro recipiente.
3. Sem lavar a taça nem o acessório misturador, deite as 2 gemas com 40 g de açúcar e misture na velocidade 7 durante 2 min. Junte a farinha e a amêndoa em pó e misture na velocidade 7 durante 1 min. Adicione o chocolate derretido e misture novamente durante 15 s na velocidade 7. Deite a preparação numa saladeira e lave a taça do robot.
4. Limpe cuidadosamente a taça e coloque o acessório batedor. Adicione 3 claras e bata-as em castelo na velocidade 7 durante 4 min. Após 3 min, junte os restantes 20 g de açúcar. Quando as claras estiverem prontas, junte 1/3 das claras ao chocolate misturando com um batedor de arames para destender a massa de chocolate e em seguida incorpore as restantes claras em castelo com uma espátula. Reparta a massa em 6 tacinhas de 8,5 cm de diâmetro previamente untadas, até meio.
5. Cubra cada tacinha com uma película aderente e coloque-as na panela de vapor.
6. Lave a taça e deite 0,7 L de água sem acessório. Feche a tampa e coloque a panela de vapor com os fondants de chocolate. Selecione o programa vapor P2 durante 25 min. ou em modo manual a 120°C durante 28 min. Após o aviso sonoro, aguarde 5 min sem temperatura para que os fondants terminem a cozedura e arrefeçam.
7. Com a ajuda de uma luva de cozinha, desenforme cada bolo e coloque-os num prato e sirva com creme inglês.

INGREDIENTES

- 6 TACINHAS RESISTENTES AO CALOR COM 8.5 CM DE DIÂMETRO
- 120 G CHOCOLATE NEGRO 64%
- 40 G MANTEIGA
- 3 OVOS
- 60 G AÇÚCAR
- 25 G FARINHA
- 20 G AMÊNDOA EM PÓ