

Chocolate duplo e mascarpone bandejabake

Prep

20 min.

Cooke

40 min.

Servis

16

100g de manteiga sem sal

,
mais para engraxar extra

75g chocolate escuro

farinha de trigo 220g simples

45g cacau 1win saque mínimo pó

280g açúcar mascavado leve

2 colheres de sopa fermento 1win saque mínimo pó.

Bicarbonato de sódio 12 colher/spo

12 colher de sopa sal escamoso.

3 ovos grandes

2 colheres de sopa óleo vegetal

100ml de leite integral

Para o fosco,

170g de chocolate ao leite

, além de chocolate extra raspado para terminar.

60g de manteiga sem sal

25g cacau 1win saque mínimo pó

200ml creme duplo

Uma pitada de sal escamoso.

125g mascarpone

, à temperatura ambiente;

Aqueça o forno a 180C (160 C ventilador) / 350F/gás 4. Engraxar uma lata de cozimento 23cm x 33 cm, 1win saque mínimo seguida forro-o com papel à prova da graxidade. deixando saliência suficiente para ajudá-lo levantar fora do bolo depois que assarem;

Para o bolo, coloque chocolate e manteiga 1win saque mínimo uma tigela à prova de calor para derreter rapidamente no microondas ou sobre um pano com água fervente. Reserve-se a arrefecer!

Em uma tigela grande, misture a farinha de trigo e cacau 1win saque mínimo pó açúcar fermento pós bicarbonato bicaribe sal. Faça um poço no centro do prato; coloque os ovos com óleo leite fresco chocolate/manteiga misturando-se para bater numa massa espessa suave Despeje 150ml água quente na boca da panela até misturar novamente o produto inteiro bem combinado!

Despeje a massa na lata preparada, depois asse por 35-40 minutos ou até que um espeto inserido no meio saia limpo. Tire do forno para esfriar o corpo da panela

Coloque o chocolate, manteiga e cacau 1win saque mínimo pó. Metade do creme de leite ou sal numa panela pequena até derreter suavemente!

Coloque a mascarpone 1win saque mínimo uma tigela, despeje o chocolate mistura sobre ele e depois bata bem para combinar. Adicione todo resto do creme; misture até ficar liso – deixe esfriar mais rapidamente com consistência espalhável!

Espalhe a cobertura por todo o topo e os lados do bolo, cubra com chocolate raspado. Em seguida corte-a para servir ao sabor da sobremesa!

Author: dimarlen.dominiotemporario.com

Subject: 1win saque mínimo

Keywords: 1win saque mínimo

Update: 2025/1/12 17:28:52