conexãosabor

Bolo de chocolate com maionese

Ingredientes

Farinha de trigo - 160 gramas
Água quente - 165 gramas
Açúcar cristal - 150 gramas
Maionese – 145 gramas
Cacau em pó – 35 gramas
Ovo – 1
Clara - 1
Extrato de baunilha - 10ml
Bicarbonato de sódio - 6 gramas
Fermento em pó - 1 grama
Sal - 1 grama

Autora: Sheila Fagundes
18 de novembro de 2011

Modo de preparo do bolo

1. Pré-aquecer o forno em 180ºC, preparar duas fôrmas redondas (15cm) untar e forrar o fundo com papel manteiga, untados também.

2. Misture todos os secos, exceto o açúcar cristal. Reservar.

3. Bater o ovo e clara com o açúcar cristal até ficar cremoso. Junte a maionese e o extrato de baunilha. Misturar até ficar bem homogêneo.

4. Acrescentar os secos. Ficará bem denso.

5. Adicionar a água quente, batendo ara incorporar bem. Ficará bem mais fluída.

6. Dividir a massa entre as duas fôrmas.

7. Assar por 25-30 minutos à 180ºC, fazer o teste do palito.

8. Remover do forno e deixar descansar nas fôrmas por 20 minutos antes de retirar. Deixar esfriar completamente.

conexãosabor

Bolo de chocolate com maionese

Ingredientes para o Ganache

Chocolate Meio Amargo - 200 gramas

Creme de leite (20% gordura) - 110 gramas

Creme crocante maltado - 130 gramas

Opcional: Licor de laranja (triple sec) - 10ml

Modo de preparo do Ganache

1. Derreter o chocolate no micro-ondas ou em banho-maria.

2. Acrescentar o creme de leite e mexer. Depois o creme crocante maltado.

3. Caso desejar, adicionar o licor de laranja logo em seguida.

4. Levar à geladeira para ficar cremos, 15-20 minutos dependendo da eficiência da geladeira. Se deixar muito tempo, ficará sólido.

Montagem

1. Nivelar os dois bolos para que fiquem com o topo reto.

2. Usar cerca de 1/4 do ganache como recheio. Um pouco mais, um pouco menos.

3. Dispor o segundo bolo sobre, mas de ponta cabeça para que a base dele seja o topo do bolo.

4. Cobrir a lateral e o topo do bolo com o restante do ganache.

5. Salpicar com granulados a lateral do bolo.