



Bolo de Aniversário com Rendilhado de Chocolate

FoodBlogger Patrícia Cheio

Ingredientes:

Ingredientes para o Bolo de Chocolate:

1 ½ chávenas* de maionese (usei Hellman's);
3 chávenas de farinha T55;
1 ½ chávenas de açúcar;
⅓ chávena de cacau;
2 ¼ colheres de chá de fermento para bolos;
1 ½ colheres de chá de bicarbonato de sódio;
1 ½ colheres de chá de extrato de baunilha;
1 ½ chávenas de água (à temperatura ambiente),

*1 chávena= 220 g

Nota: Para o bolo apresentado dupliquei a receita.

Preparação:

Unte com manteiga e enfarinhe duas formas de 18 cm de diâmetro, altas e sem buraco. Numa taça grande, misture todos os ingredientes secos: a farinha, o fermento, o bicarbonato e o cacau. Junte a maionese e bata tudo com a batedeira. Acrescente a água aos poucos e misture. Junte a baunilha e bata novamente até misturar. Verta a mistura para ambas as formas. Leva ao forno, pré-aquecido a 200 °C, durante 45 minutos ou até que o palito saia seco. Retire do forno e deixe que arrefeça antes de desenformar. Retire os cimos dos bolos para nivelá-los. Corte cada bolo ao meio e recheie-os com leite condensado cozido.



Bolo de Aniversário com Rendilhado de Chocolate

FoodBlogger Patrícia Cheio

Ingredientes:

Ingredientes para o Recheio e Cobertura de Buttercream:

3 claras de ovo;
150 g de açúcar;
1 pitada de sal;
235 g de manteiga à temp. ambiente;
1 colher de café de aroma de baunilha.

Preparação:

Coloque um tacho pequeno com água ao lume; Numa taça resistente ao calor, junte as claras, o açúcar e o sal. Disponha a taça sobre o tacho sem que haja contacto com a água. Mexa com uma vara de arames até o açúcar dissolver completamente (entre 3 a 5 minutos).

Bata o conteúdo da taça na batedeira numa potência baixa. Vá aumentando a potência aos poucos até que as claras formem picos consistentes, ou seja, que se segurem sozinhos. Deixe a taça arrefecer, ou arrefeça-a com recurso a toalhas de cozinha húmidas. Adicione a manteiga aos poucos e bata novamente, agora já numa velocidade média, entre 10 a 15 minutos, até que obtenha um creme liso. Junte a essência de baunilha e bata o preparado apenas até a essência estar misturada.

Bolo de Aniversário com Rendilhado de Chocolate

FoodBlogger Patrícia Cheio



Ingredientes:

Ingredientes para o Rendilhado de Chocolate:

Papel vegetal (rolo);
200 g de chocolate de culinária.

Preparação:

Meça o diâmetro do bolo e corte uma tira de papel vegetal com mais 10 cm do que o diâmetro exato. Com recurso a um lápis e a uma régua, faça os desenhos do rendilhado que pretende no papel vegetal

Derreta o chocolate negro, 200 g, em banho-maria, e coloque-o, de imediato dentro de um saco de pasteleiro. Corte o bico do saco, para que fique com uma ponta fina. Contorne os desenhos no papel vegetal, unindo todas as partes com chocolate. Deixe que a tira de papel com chocolate seque fora do frigorífico, se o tempo estiver fresco, ou leve ao frigorífico se a temperatura do ar estiver quente.

A folha com o rendilhado de chocolate deve ser aplicada no bolo ainda maleável, ou seja, com o chocolate ainda não totalmente rígido, para que este possa ser aplicado no bolo circular, diretamente no buttercream, sem quebrar o rendilhado.