

Licensed to Priscilla Bruna Beltrame - priscilla.beltrame.ufpe@gmail.com

RECEITA

INGREDIENTES MASSA:

200g ovo
280g açúcar mascavo
150g leite
10g vinagre
100g óleo
50g cacau em pó 100%
250g farinha de trigo
6g bicarbonato de sódio
10g fermento
3g sal

INGREDIENTES CALDA PARA MOLHAR O BOLO:

500g água
200g açúcar

PS: levar ao fogo os dois ingredientes até dissolver o açúcar.

INGREDIENTES PASTINHA DE CAFÉ:

10g água
10g CAFÉ solúvel

INGREDIENTES GANACHE RECHEIO:

para o caramelo:

80g açúcar refinado
30g água filtrada
100g creme de leite UHT
2g sal

para a ganache:

500g chocolate meio amargo nobre
250g creme de leite UHT
100g manteiga gelada

INGREDIENTES GANACHE COBERTURA:

500g chocolate meio amargo
300g creme de leite UHT
100g manteiga bem gelada

PS: UHT É CREME DE LEITE DE CAIXINHA

@CONFEITARIAMASKAVO

Licensed to Priscilla Braga Beltrame - priscilla.beltrame.ufpe@gmail.com