Isis Alvarez
chef confeiteira

Semana do Slice Cake

AULA 01

Massa Cacau Black

Ingredientes:

- 300ml de leite integral;
- 350g de açúcar refinado;
- 260g de farinha de trigo;
- 10ml de Vinagre branco;
- 150ml de óleo;
- 50g de cacau black;
- 3g de bicarbonato de sódio;
- 8g de fermento químico em pó;
- 5 ovos (250g).

Modo de preparo:

Na batedeira, adicione os ovos e bata até espumar. Acrescente o açúcar e bata por aproximadamente 10 minutos. Dissolva o cacau *black* no óleo e adicione na batedeira, coloque o leite, o vinagre e bata novamente para misturar.

Fora da batedeira, acrescente a farinha e trigo aos poucos, o bicarbonato e o fermento, misture delicadamente com um *fouet*.

Transfira para uma forma untada e leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 45 a 50 minutos.

Espere esfriar para desenformar.

Essa receita rende um bolo com três camadas de massa para duas de recheio.

Dica: Para um melhor crescimento da massa divida em 2 formas.

Não leve a massa para assar no forno muito quente.

Tempo de preparo: 15 minutos.

Rendimento: 1 forma de 30x30cm.

Validade: 7 dias na geladeira.