

Pão de Especiarias e chocolate



Ingredientes: 5 unidade de ovos
140 grama de açúcar
100 grama de mel
100 grama de farinha de trigo
2 colher de sopa de cacau em pó
2 colher de sopa de fermento químico em pó
0,5 colher de sopa de canela
0,5 colher de sopa de cravo-da-índia
0,5 colher de sopa de gengibre em pó
0,5 colher de sopa de cardamomo
600 grama de chocolate meio amargo
100 grama de manteiga
0,5 chávena de ameixas pretas picadas
0,5 chávena de damasco picado
1 chávena de nozes moída

Instruções de preparação:

Numa panela cubra o damasco com água, leve para ferver, desligue o fogo e deixe hidratar por 15 minutos. Bata os ovos com o açúcar e o mel somente até obter um creme firme e homogêneo. Peneire a farinha com o fermento, o cacau em pó e as especiarias. Derreta o chocolate (200 gr) com a manteiga. Junte um pouco dos ovos ao chocolate e misture bem. Adicione o restante dos ovos e por fim os ingredientes secos. Incorpore as frutas secas. Derrame sobre forminhas untadas e enfarinhadas e leve para assar à 160°C. Permita que esfrie meia hora antes de desenformar. Para cobertura: derreta 300 g de chocolate meio amargo no microondas ou no banho-maria (45°C). Transfira o chocolate de tigela e adicione 100 gr de chocolate meio amargo. Mantenha o chocolate em movimento até que esteja na temperatura ideal (31°C), nesta temperatura o chocolate deve estar mais grosso e com um brilho acetinado. Cubra os bolinhos com o chocolate, decore como preferir.

Sugestões Adicionais: