

Recheio de chocolate



Ingredientes: 6 colher de sopa de açúcar
3 colher de sopa de farinha de trigo
0,5 colher de chá de sal
0,5 chávena de natas
0,5 chávena de leite
5 unidade de gemas de ovos
2 colher de chá de extrato de baunilha
60 grama de chocolate amargo picado

Instruções de preparação:

Numa panela pequena, misture as gemas de ovos com o açúcar, a farinha, o sal, as natas, o leite. Mexa bem. Aqueça em lume médio até a mistura ficar espessa, cerca de 5 minutos (mexa sempre). Retire do lume e misture a baunilha e o chocolate picado. Continue a mexer até que o chocolate estiver derretido. Arrefeça rapidamente. Para evitar uma pele na superfície, pincele com manteiga derretida. Mexa antes de usar. Para preencher o bolo com o recheio, prepare um saco de decoração com o recheio; insira a ponta no centro da parte superior do cupcake e esprema uma pequena quantidade do recheio. Ou faça um corte no fundo do cupcake e preencha o buraco com o recheio. Caso queira usar o recheio num bolo, faça o bolo mais alto do que o normal para poder cortá-lo a meio. Barra o recheio numa das metades e coloque a outra metade novamente por cima.

Sugestões Adicionais: Obterá 1 1/3 de chávena do recheio de chocolate.