MASSA ESPECIAL DE CHOCOLATE COM CAFÉ

INGREDIENTES

1 xícara de açúcar mascavo (240 ml)

1/2 xícara de açúcar refinado

2 ovos

1 xícara e 1/2 de farinha de trigo

1/2 xícara de café (coado na hora)

1/2 xícara de chocolate (usei 50% cacau)

1/2 xícara de óleo

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 xícara de leite

1 pitada de sal

1 colher (sopa) de vinagre de maçã

1 caixa de creme de leite (200 ml) para a ganache

200 g de chocolate em barra (para ganache)

1/2 colher (sopa) de manteiga (para ganache)

MODO DE PREPARO

Comece colocando uma colher (sopa) de vinagre no leite e deixe agir por 5 minutos, ele vai talhar

Em seguida, coloque os ovos, os dois tipos de açucar e o óleo, e mexa bem até o açúcar sumir.

Use uma peneira para peneirar a farinha, o chocolate e o sal, e misture bem.

Agora você adiciona o café e mistura bem. Por último, adicione o fermento.

Coloque a mistura em uma forma untada e leve em forno preaquecido a 160° C, por cerca de 40 a 45 minutos.

Faça a ganache dessa forma: coloque o creme de leite para esquentar, assim que começar a ferver, desligue.

Coloque a manteiga e a barra de chocolate e misture bem até dar o ponto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13549-massa-especial-de-chocolate-com-cafe.html