NHÁ BENTA

INGREDIENTES

PÃO-DE-LÓ:

Pão-de-ló:4 ovos

1 1/2 copo (do de requeijão cremoso) de açúcar refinado

1 colher (sopa) cheia de margarina

1/2 copo (do de requeijão cremoso) de cacau em pó

2 copos (do de requeijão cremoso) de farinha de trigo peneirada

1 colher (chá) de fermento em pó

1 copo (do de requeijão cremoso) de água fervente

MARSHMALLOW:

Marshmallow:3 claras de ovo

1 xícara (chá) de açúcar cristal

1/2 xícara (chá) de água

1/2 gelatina em pó sem sabor (dissolvida conforme instruções da embalagem)

raspas de um limão (opcional)

COBERTURA:

Cobertura:300 g de chocolate ao leite (ou meio amargo) picado

1 lata de creme de leite

Confeitos de chocolate para decorar (opcional)

Licor de chocolate, amarula e leite para molhar o bolo

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Na batedeira, bata as 4 claras até o ponto de neve, junte todo açúcar refinado.

Em seguida junte as gemas uma a uma e bata mais - enquanto isso coloque a água para ferver junto com a margarina.

Desligue a batedeira e prossiga, daqui por diante, batendo à mão, de preferência com uma espátula de silicone.

Junte a farinha de trigo e o cacau em pó aos poucos, alternando com a água fervente (também aos poucos), misturando à mão, com cuidado para não empelotar - uma outra opção, já que o cacau em pó é mais difícil de dissolver, é bater o cacau em pó no liquidificador com a água e só depois levá-la para ferver com a margarina.

Acrescentada toda a farinha e toda a água e estando a massa cremosa e homogênea, junte o fermento em pó por último, misturando delicadamente.

Coloque em uma forma de 24 cm de diâmetro, de preferência de fundo falso, untada previamente e enfarinhada.

Asse no forno, preaquecido, a 200°C (forno brando para baixo) durante 30 minutos ou até, que, espetando um palito, ele saia limpo.

Deixe esfriar e desenforme. A massa fica com uma altura aproximada de 6 cm, corte dois discos do bolo (de cerca de 1cm de altura cada disco), um na parte inferior do bolo e outra na parte superior, restando a parte do meio do bolo com 4cm de altura.

Pegue o disco de 1cm do fundo do bolo e cubra o fundo da fôrma de aro removível que assou o bolo.

Com uma faca, retire o miolo do bolo de 4cm (bolo do meio), formando um aro de cerca de 1,5 cm de lateral. Coloque esse aro sobre o disco do fundo da forma, formando um caldeirão para receber o marshmallow - o miolo retirado do bolo não será usado nessa receita.

Utilize cerda de 150ml de leite, misturado com licor de chocolate e amarula para molhar o fundo, as laterais e a tampa do bolo.

Para o marshmallow: em uma panela, misture 1 xícara (chá) de açúcar e a água.

Leve ao fogo brando, sem mexer, até dar ponto de calda em fio.

Enquanto isso, hidrate a gelatina sem sabor e dissolva conforme as instruções da embalagem.

Bata 3 claras em neve e, sem parar de bater, adicione em fio a calda.

Bata até dar ponto de marshmallow.

Misture a gelatina e bata mais um pouco. Desligue a batedeira e junte as raspas de limão, caso goste.

Após pincelar o fundo e as laterais do bolo com a mistura de licor, coloque o marshmallow na cavidade do bolo, fechando com a tampa do disco do bolo reservada. Pincele o restante do licor no disco da tampa.

Cubra com filme plástico e leve à geladeira por 1 hora.

Prepare a cobertura: derreta o chocolate em banho-maria e misture o creme de leite.

Cubra o bolo e retorne à geladeira.

Decore com confeitos de chocolate ou a gosto, como na foto. Desenforme e sirva.

Dica: O miolo da massa que sobrou pode ser esfarelado e misturado com sorvete. Sirva com chantilly.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42259-nha-benta.html