

Bolo estrela

Sobremesa —   ⌚ 75 min 👤 8 pessoas

chef.continente.pt/receitas/bolo-estrela



Ingredientes

1 farinha para bolo de chocolate Continente

145 ml de óleo

550 ml de água

Manteiga para untar q.b.

Farinha para polvilhar q.b.

225 g de farinha sem fermento

350 g de açúcar

85 g de cacau em pó

1 c. chá de fermento em pó

1 c. chá de bicarbonato de sódio

2 ovos

150 ml de leite

2 c. chá de essência de baunilha

500 g de queijo mascarpone

6 c. sopa de manteiga de amendoim

Bolachas de gengibre para decorar q.b. (ver receita na página 52)

Confeção

1. Numa taça, bata a farinha para bolo de chocolate com 20 ml de óleo e 300 ml de água, até obter uma mistura suave e sem grumos. Verta-a para uma forma redonda de 18 cm untada com manteiga e polvilhada com farinha e leve-a ao forno por cerca de 30 minutos a 180°C.
2. Numa batedeira elétrica junte a farinha, o açúcar, o cacau, o fermento e o bicarbonato de sódio e bata tudo. Acrescente os ovos, o leite, o restante óleo e a essência de baunilha. Bata tudo de novo. Adicione a restante água a ferver, aos poucos, batendo sempre a uma velocidade baixa. Vai obter uma massa líquida. Verta-a para uma forma de 18 cm untada com manteiga e polvilhada com farinha e encha-a até metade. Leve-a ao forno por cerca de 30 a 40 minutos a 180°C.
3. Numa taça, bata bem o queijo mascarpone com a manteiga de amendoim até obter uma pasta cremosa. Quando os bolos estiverem prontos, retire-os do forno, deixe-os arrefecer e desenforme-os. Apare-os a toda a volta, para não ficarem irregulares.
4. Corte o bolo de chocolate em dois discos iguais. Disponha um dos discos numa base de bolo, cubra-o com parte da mistura de mascarpone e amendoim e leve-o ao frio por 10 minutos. Retire-o e coloque por cima o bolo de cacau. Volte a cobrir com mais um pouco da mistura de mascarpone e leve outra vez ao frigorífico por mais 10 minutos.
5. Finalize com último disco e barre o todo bolo com a restante mistura de mascarpone, deixando partes mais barradas que outras. Decore o bolo com bolachas de gengibre em forma de estrela.