



Cubinhos de chocolate com compota de maçã

INGREDIENTES

Pão de ló:

65 g de farinha de aveia
65 g de açúcar inglês
25 g de farinha para pastelaria
25 g de açúcar
25 g de manteiga derretida
10 g de cacau sem adições de açúcar em pó
3 claras de ovo
2 ovos
1 pitada de sal

Molho de maçã-reineta:

700 g de maçãs descascadas e cortadas aos quadrinhos
90 g de açúcar
1 vagem de baunilha
1 pitada de sal

Creme de mascarpone:

170 g de mascarpone
110 g de nata fresca
90 g de açúcar
50 g de manteiga
5 g de folhas de gelatina
flor de sal

Passo final:

8 Ferrero Rocher
8 tabletes de chocolate preto 5x5 cm
pó dourado

INSTRUÇÕES

1. PÃO DE LÓ

Pré-aqueça o forno a 200 °C.

Bata os ovos juntamente com o açúcar e a farinha de aveia.

Bata as claras de ovo com o açúcar até obter uma mistura consistente.

Junte as claras de ovo à outra mistura com ovos.

Adicione a manteiga derretida, a farinha para pastelaria, o cacau em pó e uma pitada de sal.

Espalhe a mistura resultante num prato retangular, 25x35 cm coberto com papel vegetal.

Faça uma camada de aproximadamente 1 cm de espessura.

Leve ao forno a 200 °C e coza durante 10 minutos.

Retire do forno e deixe arrefecer. Corte em 16 quadrinhos 5x5 cm.



2. MOLHO DE MAÇÃ-REINETA

Derreta o açúcar num recipiente antiaderente.

Depois, adicione as maçãs aos quadradinhos e uma semente da vagem de baunilha com uma pitada de sal.

Cozinhe em lume brando, mexendo constantemente durante 7 a 8 minutos, até a humidade da mistura se evaporar.

Desligue o fogão, passe a fruta para uma tigela e deixe arrefecer.

3. CREME DE MASCARPONE

Humedeça as folhas de gelatina em água fria.

Faça uma calda de açúcar em ponto de caramelo deitando o açúcar e uma colher de sopa de água 7-10 g num tacho de inox para ver a cor do açúcar ao caramelizar-se. Aqueça as natas à parte.

Quando o açúcar e a água se misturarem bem, desligue o lume e adicione as natas quentes – tenha cuidado, já que o líquido poderá transbordar e queimar-se rapidamente.

Continue a mexer, adicione a manteiga e, depois, a gelatina previamente espremida.

Deixe arrefecer e adicione uma boa pitada de flor de sal.

Quando caramelo tiver arrefecido, junte o mascarpone e mexa.

4. PASSO FINAL

Coloque um quadradinho de pão de ló num molde quadrado de 5 cm, adicione uma camada de molho de maçã cerca de 40 g e tape com outro quadradinho de pão de ló.

Retire o molde e decore os bolinhos com o creme de caramelo salgado, adicione as tabletes de chocolate com o pó dourado.

No centro adicione um bocadinho de creme e coloque por cima um Ferrero Rocher — para dar um toque doce e crocante.