



Gâteau de Noël et sa ganache au chocolat



Categoria
Receitas de Natal



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Médio



Custo
Intermédiaire



Com quem?
En famille



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



Pour le gâteau et la ganache, respectivement:
100ml + 50ml de Gallo
Huile d'Olive Vierge Extra
Premium Grand Choix

- **Pour le gâteau:**
- 450g de farine de blé
- 10g de levure
- 230g de sucre
- 3 œufs
- 200ml de jus d'orange
- 1 cuillère à soupe de Zeste d'orange
- **Pour la ganache::**
- 200g de chocolat noir
- 400ml crème
- 125g de fruits rouges (framboises, mûres et myrtilles)

Modo de preparação

1

Pour le gâteau:

2

Mélangez l'huile d'olive Gallo avec le jus et le zeste d'orange. Batre les œufs et le sucre, en ajoutant le mélange liquide précédent. Ensuite, mélangez la levure avec la farine et enveloppez-la dans la préparation précédente.

3

Graisser la plaque du four avec le reste de l'huile et de la farine, verser la pâte et faire cuire à 170° jusqu'à ce qu'elle soit cuite (environ 25/30 minutes). Retirer de la plaque de cuisson et couper, après refroidissement, en forme de sapin de Noël.

4

Pour la ganache:

5

Chauffer la crème, ajouter l'huile d'olive et le chocolat noir brisé en petits morceaux, en remuant pour homogénéiser la consistance. Recouvrez le gâteau de cette ganache, puis décorez avec les fruits rouges.

Produtos utilizados



Grand Choix



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide