

2207

Ingredientes

Preparo

| | |
|-------|---------------------------------|
| 350ml | Água |
| 350g | Ovos |
| 250g | Óleo |
| 1kg | Bolo De Cenoura Bolo De Cenoura |



Acabamento

| | |
|------|---|
| 200g | Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier |
| 200g | Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier |

Modo de Fazer

PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Bolo de Cenoura, a água, os ovos e o óleo na batedeira e misturar até homogeneizar. Utilizar batedor tipo raquete.
02. Bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos.
03. Colocar 650 g de massa em cada forma redonda com furo central (19 cm diâmetro x 6 cm altura) previamente untada.
04. Fornear a 160°C por aproximadamente 45 minutos em forno lastro.
05. Desenformar. Esfriar.

DICA

- Outro Forneamento:

* Forno Turbo: 120°C por aproximadamente 45 minutos.

ACABAMENTO

01. Com o auxílio de uma faca de serra, aumentar o diâmetro do furo central de cada bolo de cenoura para 10 cm.
02. Colocar as sobras do bolo dentro do furo central.
03. Com o auxílio de dois sacos de confeitar com bico liso, aplicar o Chocolatier ChocoNut e o ChocoBlanc na furo central de cada bolo. Fazer riscos em formato de ninho.
04. Decorar com Brigadeiros ou Beijinhos a gosto.

Dicas

Rendimento / Quebra

3 Unidades de 650 g

Validade Sugerida

Equipamentos

Forno

Batedeira

Saco De Confeitar

Colher

Batedor Tipo Raquete

Recipiente

Bico Liso

Faca De Serra

Forma Redonda Com Furo Central

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (em média): % VD (*)

| | | |
|------------------------|---------|----|
| V. Energético (kcal) | 259 | 13 |
| V. Energético (kJ) | 1074 kJ | 13 |
| Carboidratos (g) | 32 | 11 |
| Proteínas (g) | 3.4 | 7 |
| Fibra Alimentar (g) | 0.8 | 3 |
| Sódio (mg) | 105 | 4 |
| Açúcares (g) | 22 g | ** |
| Açúcares totais (g) | 23 | |
| Aç adiconados (g) | 21 | 42 |
| Gorduras totais (g) | 13 | 20 |
| Gorduras saturadas (g) | 3.0 | 15 |
| Gorduras trans (g) | 0 | 0 |