Bolo De Cenoura Ninho De Chocolate



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

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 (e	% 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 adicionados (g)	21	42
Gorduras totais (g)	13	20
Gorduras saturadas (g)	3.0	15
Gorduras trans (g)	0	0