Bolo De Cenoura Pascal



2211

Ingredientes

Preparo

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

Recheio de chocolate

600g	Leite Condensado
1.2kg	Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier

Montagem

125g Chocolate Granulado

Acabamento

300g	Chocolate Granulado
250g	Choconut Chocolatier Choconut 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 950 g de massa em formas retangulares tipo tabuleiro (32 x 44 x 4,5 cm) previamente untada.
- 04. Fornear a 170°C por aproximadamente 30 minutos em forno lastro. Esfriar.
- 05. Cortar em tiras de 6 x 30 cm. Reservar.

DICA

- Outro forneamento:
- * Forno Turbo: 130°C por aproximadamente 30min.

RECHEIO DE CHOCOLATE

01. Aquecer o ChocoNut Chocolatier em banho-maria ou microondas e adicionar o leite condensado e misturar até homogeneizar.

MONTAGEM

- 01. Forrar as formas lisas para ovos de páscoa com as tiras de bolo de cenoura reservadas.
- 02. Adicionar aproximadamente 300 g de recheio de chocolate no centro de cada forma e cobrir com tiras de bolo de cenoura.
- 03. Com o auxílio de uma espátula, espalhar o restante do recheio de chocolate sobre as tiras de bolo e adicionar chocolate granulado.
- 04. Levar para geladeira por aproximadamente 1h.

DICA

- O Chocolatier ChocoNut pode ser substituído por Chocolatier ChocoDark ou ChocoMilk.

ACABAMENTO

- 01. Desenformar deixando a parte oval virada para cima.
- 02. Aquecer o Choconut Chocolatier em banho-maria ou microondas e espalhar sobre os bolos.
- 03. Espalhar o chocolate granulado sobre os bolos e decorar a gosto.

Dicas

Rendimento / Quebra

5 Unidades de 760 g

Validade

72 horas

Equipamentos

Forno
Batedeira
Geladeira
Espátula
Colher
Batedor Tipo Raquete
Balança
Faca
Recipiente
Microondas
Forma Retangular
Forma Lisa Para Ovo De Páscoa 500g

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (e	% VD (*)	
V. Energético (kcal)	283	14
V. Energético (kJ)	1162 kJ	14
Carboidratos (g)	35	12
Proteínas (g)	3.7	7
Fibra Alimentar (g)	1.3	5
Sódio (mg)	70	3
Açúcares (g)	17 g	**
Açúcares totais (g)	19	
Aç adicionados (g)	18	36
Gorduras totais (g)	15	23
Gorduras saturadas (g)	4.1	21
Gorduras trans (g)	0.5	25