

# 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 Sugerida**

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 (em média):		% 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