

Bolo De Cenoura Pascal

2211

Ingredientes

Preparo

350ml Água

350g Ovos

250g Óleo

1kg Bolo De Cenoura Bolo De Cenoura

Acabamento

300g Chocolate Granulado

250g Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier

Montagem

125g Chocolate Granulado



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 (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	277	14
V. Energético (kJ)	1162 kJ	14
Carboidratos (g)	35	12
Proteínas (g)	3.7	7
Fibra Alimentar (g)	1.3	5
Sódio (mg)	69	3
Açúcares (g)	17 g	**
Açúcares totais (g)	19	
Aç adicionados (g)	17	34
Gorduras totais (g)	14	22
Gorduras saturadas (g)	2.8	14
Gorduras trans (g)	0.4	20