

# Naked Cake De Cenoura Com Chocolate

2341

## Ingredientes

### Bolo de Cenoura

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

### Bolo Choco Intense

200g	Ovos
200ml	Leite Líquido
500g	Bolo Choco Intense Bolo Choco Intense

### Montagem

200g	Crema De Leite
1kg	Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier



## Modo de Fazer

### **BOLO DE CENOURA**

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 média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos.
03. Colocar 485 g de massa na forma redonda (20 x 5 cm) previamente untada.
04. Fornear a 170°C por aproximadamente 40 minutos em forno lastro.
05. Desenformar. Esfriar.
06. Dividir em 2 discos de 20 cm diâmetro x 1,5 cm de altura. Reservar.

#### **DICA**

- Outro Forneamento:

\* Forno Turbo: 140°C por aproximadamente 30 minutos.

### **BOLO CHOCO INTENSE**

01. Colocar o Zeelandia Bolo Choco Intense, os ovos e o leite na batedeira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto. Utilizar batedor tipo raquete.
02. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos.
03. Colocar 450 g de massa na forma redonda (20 x 5 cm) previamente untada.
04. Fornear a 180°C por aproximadamente 40 minutos em forno lastro.
05. Desenformar. Esfriar.
06. Dividir em 2 discos de 20 cm diâmetro x 1,5 cm de altura. Reservar.

#### **DICA**

- Outro Forneamento:

\* Forno Turbo: 140°C por aproximadamente 30 minutos.

### **MONTAGEM**

01. Colocar o ChocoNut Chocolatier e o creme de leite em um recipiente e misturar até homogeneizar. Reservar.
02. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico frisado, espalhar parte do creme reservado (120 g) sobre um disco do bolo de cenoura.
03. Colocar um disco do bolo choco intense sobre o creme.
04. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico frisado, espalhar parte do creme reservado (120 g) sobre o bolo choco intense.
05. Colocar outro disco do bolo de cenoura sobre o creme.
06. Decorar com o restante do creme.

## **Dicas**

## **Rendimento / Quebra**

4 Unidades de 900 g

## **Validade Sugerida**

72 horas

## **Equipamentos**

Forno
Batedeira
Saco De Confeitar
Colher
Batedor Tipo Raquete
Balança
Faca
Recipiente
Bico Frisado
Forma Redonda

### Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	246	12
V. Energético (kJ)	1017 kJ	12
Carboidratos (g)	28	9
Proteínas (g)	3.5	7
Fibra Alimentar (g)	1.2	5
Sódio (mg)	79	3
Açúcares totais (g)	21	
Aç adicionados (g)	19	38
Gorduras totais (g)	13	20
Gorduras saturadas (g)	3.9	20
Gorduras trans (g)	0	0