

# Bolo De Cenoura Com Café

682

## Ingredientes

### Preparo

700ml Água

700g Ovos

490g Óleo

30g Café Solúvel

2kg Bolo De Cenoura Bolo De Cenoura

### Acabamento

5ml Água

5g Café Solúvel

500g Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier

50g Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier



## Modo de Fazer

### PREPARO

01. Aquecer parte da água (100 ml) e dissolver o café solúvel.
02. Colocar o Zeelandia Bolo de Cenoura, os ovos, o óleo, o restante da água (600 ml) e o café dissolvido na batedeira.
03. Bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos. Utilizar batedor tipo raquete.
04. Colocar 650 g de massa em cada forma redonda com furo central (18 cm diâmetro x 6 cm altura) previamente untada.
05. Fornear a 180°C por aproximadamente 40 minutos em forno lastro.
06. Desenformar. Esfriar.
07. Reservar.

### ACABAMENTO

01. Aquecer a água e dissolver o café solúvel. Reservar.
02. Aquecer o Chocolatier ChocoBlanc em banho-maria ou microondas até a consistência desejada. Adicionar o café dissolvido e misturar. Reservar.
03. Aquecer o Chocolatier ChocoNut em banho-maria ou microondas até a consistência desejada.
04. Espalhar o Chocolatier ChocoBlanc com café reservado sobre os bolos.
05. Com auxílio de um saco de confeitar, fazer riscos com o Chocolatier ChocoNut.

## Dicas

- Outro forneamento:
- \* Forno Turbo: 130°C por aproximadamente 40 minutos.

## Rendimento / Quebra

6 Unidades de 640 g

## Validade

120 horas

## Equipamentos

Forno

---

Batedeira

---

Fogão

---

Saco De Confeitar

---

Espátula

---

Colher

---

Panela

---

Batedor Tipo Raquete

---

Balança

---

Formas Com Furo Central

---

Recipiente

---

Microondas

---

## Tabela Nutricional

**Porção de 60g contém (em média): % VD (\*)**

V. Energético (kcal)	243	12
V. Energético (kJ)	1020 kJ	12
Carboidratos (g)	31	10
Proteínas (g)	3.3	7
Fibra Alimentar (g)	0.7	3
Sódio (mg)	106	4
Açúcares (g)	21 g	**
Açúcares totais (g)	21	
Aç adicionados (g)	20	40
Gorduras totais (g)	12	18
Gorduras saturadas (g)	2.2	11
Gorduras trans (g)	0	0