

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