

# Carrot Cake

2123

## Ingredientes

### Preparo

500g	Ovos
250g	Margarina
350ml	Leite Líquido
3g	Canela Em Pó
200g	Nozes Trituradas
200g	Cenoura Ralada
2g	Gengibre Em Pó
500g	Bolo De Cenoura Bolo De Cenoura
500g	Prime Cake 10 Prime Cake 10

### Recheio

400g	Cream Cheese
50g	Glaçúcar
250g	Chocomilk Chocolatier Chocomilk Chocolatier

### Cobertura

500g	Chocomilk Chocolatier Chocomilk Chocolatier
50g	Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier



## Modo de Fazer

## **PREPARO**

01. Colocar o Zeelandia Prime Cake, Bolo de Cenoura, os ovos, o leite, a margarina, a canela em pó e o gengibre em pó na batedeira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até homogeneizar. Utilizar batedor tipo raquete.
02. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos.
03. Adicionar a cenoura ralada e as nozes triturada e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) até homogeneizar.
04. Colocar em forma retangular (40 x 28 x 4 cm) previamente forrada com papel manteiga e alisar a superfície da massa.
05. Forneir a 180°C por aproximadamente 55 minutos em forno lastro.
06. Desenformar. Esfriar.

## **DICA**

Outro Forneamento:

\* Forno Turbo: 140°C por aproximadamente 45 minutos.

## **RECHEIO**

01. Colocar o Chocolatier ChocoMilk, cream cheese e o glaçúcar na batedeira e bater em velocidade alta (velocidade 3) por aproximadamnte 3 minutos ou até montar. Utilizar batedor tipo globo. Reservar.
02. Cortar o bolo em duas camadas.
03. Com o auxílio de uma espátula, espalhar o recheio reservado sobre a superfície de uma camada de bolo.
04. Colocar a segunda camada de bolo sobre o recheio. Reservar.

## **COBERTURA**

01. Com auxílio de uma espatula, espalhar parte do Chocolatier ChocoMilk (100 g) sobre toda superfície de bolo.
02. Aquecer separadamente o restante Chocolatier ChocoMilk (400g ) e o Chocolatier ChocoNut em banho-maria ou microondas até obter a consistência desejada.
03. Espalhar o Chocolatier ChocoMilk sobre a superfície do bolo.
04. Com o auxílio de um saco de confeitar, fazer riscos na superfície do bolo com o Chocolatier ChocoNut.
05. Cortar em fatias de aproximadamente 6 x 30 cm.

## **Dicas**

## **Rendimento / Quebra**

6 Unidades de 500 g

## **Validade**

48 horas

## **Equipamentos**

Forno

---

Batedeira

---

Ralador

---

Saco De Confeitar

---

Espátula

---

Colher

---

Batedor Tipo Globo

---

Batedor Tipo Raquete

---

Balança

---

Bico Liso

---

Microondas

---

Papel Manteiga

---

Forma Retangular

---

Faca De Serra

---

## Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	240	12
V. Energético (kJ)	1003 kJ	12
Carboidratos (g)	26	9
Proteínas (g)	3.6	7
Fibra Alimentar (g)	1.1	4
Sódio (mg)	92	4
Açúcares (g)	16 g	**
Açúcares totais (g)	17	
Aç adicionados (g)	16	32
Gorduras totais (g)	14	22
Gorduras saturadas (g)	5.6	28
Gorduras trans (g)	0	0