

thermomix

VORWERK

Bolo de cenoura com recheio e cobertura de brigadeiro
TM31

Ingredientes

Imported

- Para o bolo:
- 500 g cenoura ;8 ovos;120 g azeite;600 g açúcar;440 g farinha;2 c. sopa de fermento em pó para bolos
- Para o recheio e cobertura:
- 200 g de chocolate em barra;150 g de natas;50 g açúcar; grajeias coloridas q.b.

Preparação

-BOLO

- Pré aquecer o forno a 180º
- Untar duas formas redondas (com 25cm de diâmetro) e polvilhar com farinha
- Colocar no copo a cenoura e ralar 15seg./vel.9
- Baixar o que ficou nas paredes do copo e adicionar os ovos, o azeite, o açúcar e programar 1 min./vel.6
- Juntar a farinha e o fermento e envolver 20seg./vel.3
- Dividir o preparado pelas duas formas e levar ao forno cerca de 40min.
- retirar o bolo do forno e deixar arrefecer

-Cobertura

- No copo limpo deitar o açúcar e ligar no turbo alguns seg.para pulverizar.
- Adicionar as natas e prog.100º/1 min./vel.1
- Juntar o chocolate partido em bocados e prog.80º/1min./vel.4
- Barrar uma das partes do bolo com a cobertura, colocar a outra metade de bolo por cima e cobrir por cima e de lado com o resto da cobertura. Enfeitar com as drajeias coloridas.

Esta receita foi inserida por um(a) Cliente Bimby ®. A Vorwerk Portugal não se responsabiliza sobre a mesma em termos de quantidades, preparação, resultados ou imagens. Por favor, tenha em consideração as

informações de segurança contidas no nosso manual de instruções.

Autor: sarafrancisco Fonte: <http://www.mundodereceitasbimby.com.pt>