



Todos: 1h 5min  
Preparação: 15min



12 pessoa/s



Fácil

### ACESSÓRIOS:

Borboleta  
Espátula

## Ingredientes

### Imported

Ingredientes para o bolo:

270 gr de cenoura descascada (3 ou 4)

250 gr de farinha com fermento

180 gr de açúcar amarelo

100 de açúcar mascavado

100 gr de óleo (uso de girassol)

50 gr de água gaseificada

4 ovos (tamanho L)

1 colher de chá de fermento para bolos

Ingredientes para o ganache:

200 gr de chocolate de culinária

1 pacote de natas

## Preparação

Preparação do bolo: Colocar no copo as cenouras partidas em pedaços e programar uns segundos na vel 5-7-9 até desfazerem. **Reservar**

No copo limpo colocar a borboleta e deitar o açúcar amarelo e os ovos

Programar 4 min-37º-vel 3,5. E mais 4 min-vel 3.5

Tirar a borboleta, juntar o açúcar mascavado, as cenouras reservadas, a água e o óleo e misturar 20 seg-vel 4. Adicionar a farinha e o fermento e programar 3 min-vel espiga Colocar o preparado numa forma untada e enfarinhada

Cozer no forno cerca de 50 minutos a 200º (ver com palito)

Tirar do forno e deixar arrefecer

Preparação do ganache de chocolate:

Colocar no copo o chocolate e triturar um pouco na vel 5-7 Adicionar as natas e programar 2,5 min-100º-vel 2

Montagem:

Partir o bolo ao meio na horizontal (já no prato onde vai ficar)

Recheiar espalhando parte do ganache, por cima da metade do bolo que está no prato. Colocar a outra metade do bolo por cima e cobrir o bolo todo com o restante ganache

Dica: para não sujar o prato colocar tiras de papel vegetal à volta do bolo entalando um pouco do papel por baixo do bolo para segurar, que depois se puxam e retiram facilmente no final

Nota: No bolo da foto dividi a massa ao meio e cozi 2 bolos, tendo colocado umas gotas de corante num deles

"Receita adaptada a partir de uma que vi na net"



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:** [Judite Chicarro Cebolas](#) **Fonte:** <http://www.mundodereceitasbimby.com.pt>