



CATEGORIA

Confeitaria, Festa Junina



OCASIÃO

Festa Junina

BOLO CENOURA COM GOTAS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

Grupo Massa

Ingrediente	KG
Cake de Cenoura Bakels	1.000
Água	0.400
Ovos	0.400
Óleo de soja	0.400
Peso total:	2.200

Grupo Recheio

Ingrediente	KG
Gotas de chocolate	0.200
Peso total:	0.200

Grupo Decoração

Ingrediente	KG
Açúcar Gelado Bakels	0.070
Peso total:	0.070

MÉTODO

- 1 - Em uma bacia, colocar a mistura de Cake de cenoura Bakels, e todos os ingredientes;
- 2 - Misturar com a ajuda de um batedor tipo FUE até obter uma massa lisa e homogenia;

- 3 - Untar as formas de Torta Suissa com Desmoldante 65 Bakels;
- 4 - Coloque nas formas a mistura pronta do cake de cenoura;
- 5 - Levar ao Forno lastro em temperatura de 180º por 35 minutos;
- 6 - Deixar esfriar e desenformar;
- 7 - Decorar peneirando Açúcar Gelado Bakels.