



erikahayashi
CHOCOLATE | PASTRY | GOURMET

Chef
Erika Hayashi



Bolo de Cenoura e Brigadeiro de Chocolate

INGREDIENTES

Massa do bolo

- 2 cenouras grandes - 250 g
- 180 ml de óleo
- 4 ovos
- 1,5 xícara de açúcar - 300 g
- 2 xícaras de trigo – 220 g
- 1 colher de sopa de fermento – 10 g
- 1 pitada de sal

INGREDIENTES

Brigadeiro de Chocolate

- 1 lata de leite condensado
- ½ caixinha de creme de leite. - 100 g
- 1 colher de copa de manteiga – 15 g
- 2 colheres de sopa de cacau em pó – 20 g

OBSERVAÇÕES

Na receita de brigadeiro usei o cacau em pó 100% mas você pode usar o chocolate em pó 50% ou o do Padre. Não gosto de usar Nescau porque fica muito doce.

MODO DE PREPARO BOLO

Antes de começar pré-aqueça seu forno a 160 graus se forno de ventilação ou 180 graus forno de casa. E separe sua forma e já deixe untada.

1. No liquidificador bata a cenoura, óleo, ovos e o açúcar por 1 minuto até ficar um creme bem homogêneo. Reserve.
2. Em uma tigela grande, peneira o trigo, sal e o fermento.
3. Despeje o creme da cenoura em 3 adições. Assim você vai prevenir formar grumos na massa.
4. Coloque a massa na forma e leve para assar por 35-40 minutos.
5. Faça o teste do palito para ver se seu bolo esta pronto. Deixe esfriar e sirva com a calda de brigadeiro.

MODO DE PREPARO BRIGADEIRO

Antes de começar escolha uma panela grossa assim vai prevenir que seu brigadeiro queime.

6. Fora do fogo coloque na panela o leite condensado e o cacau em pó misture bem, até ter dissolvido todo o cacau.
7. Acrescente a manteiga e o creme de leite, misture bem.
8. Agora leve a panela no fogo médio e mexa até o ponto do brigadeiro desejado, como explicado no vídeo. Ponto calda ou de colher, ponto de recheio, ou ponto de enrolar.



erikahayashi
CHOCOLATE | PASTRY | GOURMET



cheferikahayashi



cheferikahayashi



erikahayashi@cheferikahayashi.com



+353-87-762-0962

