

AEG

#umbolopara

11 de Novembro




«Bolo de Castanha»



Fornos
Multifunções com
PlusSteam

Com um *Plus* de Vapor

Preparação

1. Bata no liquidificador, a água, o açúcar, os ovos, a manteiga e as castanhas. Em uma tigela, coloque a farinha e o fermento. Adicione a mistura do creme de ovos e castanhas.
2. Unte e enfarinhe uma forma e coza o bolo no nível 2 do Forno AEG PlusSteam a 180°C, usando a função «Turbo Plus»   com o botão «PlusSteam»  ativo e 150ml de água na cavidade do forno, durante 40 minutos. Deixe arrefecer.
3. Para a cobertura, misture o açúcar e a água e mexa até ficar uma mistura homogênea, acrescente o café. Espalhe por cima do bolo e sirva com um cafezinho quente! Bon Appétit!

Ingredientes

Bolo

- . 1 chávena de água
- . 1 chávena de açúcar
- . 4 ovos
- . 1 colher de sopa de manteiga derretida
- . 200 g de castanhas
- . 3 chávenas de farinha de trigo
- . 1 colher de sopa de fermento

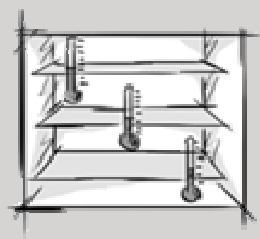
Cobertura

- . 250 g de açúcar especial para glacê
- . 5 colheres de sopa de água
- . 15 ml de café pronto

Utilização de função com vapor «PlusSteam»



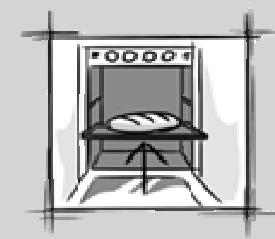
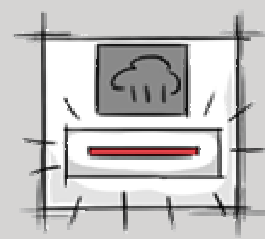
Deitar água na cavidade



Selecionar a temperatura



Ativar a funç. Turbo Plus e premir o botão PlusSteam



Introduzir o bolo no forno