

Fornos
Multifunções com
PlusSteam

Com um Plus de Vapor

#umbolopara

1 de junho

«Bolo com Kit Kat e M&M's»



Ingredientes

Bolos:

- . 8 ovos
- . 240 gr de açúcar
- . 200 gr de farinha
- . 40 gr de cacau

Calda (para humedecer os bolos):

- . 700 cl de água
- . 500 gr de açúcar
- . Casca de limão
- . 1 pau de canela

Decoração:

- . Doces e guloseimas à escolha
- . 1 frasco grande de creme de cacau com avelãs

Preparação:




2 bolos

1. Aqueça o forno a 200 °C
2. Misture 4 ovos, com metade do açúcar e bata cerca de 10 minutos a velocidade média
3. Adicione metade do cacau e metade da farinha até obter uma mistura homogênea e sem grumos

 **AEG**



Confeção (2)

4. Deite a mistura numa forma para bolo de aproximadamente 22cm de diâmetro, previamente untada e enfarinhada
5. Leve ao Forno AEG PlusSteam, no nível 2 a 180°C, usando a função «Turbo Plus»   com o botão "PlusSteam"  ativo e 150ml de água na cavidade do forno. Deixe cozinhar durante 25 minutos
6. Repita o processo para fazer um segundo bolo

Calda

1. Deixe ferver todos os ingredientes durante 10 minutos e deixe arrefecer

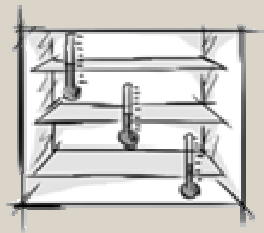
Montar o bolo

1. Embeba um dos bolos abundantemente com a calda até que esteja completamente húmido
2. Cubra-o com uma capa generosa de creme de cacau e por cima, disponha o outro bolo, também embebido em calda
3. Cubra os laterais e a superfície com mais creme de cacau
4. Revista o rebordo do bolo com barritas de Kit Kat
5. Finalmente, sobre a superfície do bolo, deite os doces e guloseimas escolhidos como, por exemplo, M&Ms

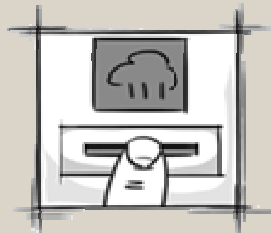
Utilização da função com vapor «PlusSteam»



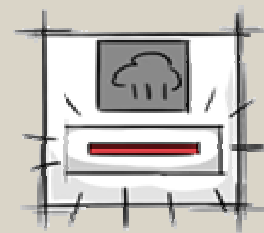
Deitar água na cavidade



Selecionar a temperatura



Ativar a func. «Turbo Plus» e premir o botão «PlusSteam»



Introduzir a massa de bolo no forno

