Bolo de Abóbora e Especiarias



Bolo de Abóbora e Especiarias

Ingredientes:
3 ovos (M)
250g de farinha (T55 com fermento)
260g de açúcar amarelo
150g óleo vegetal
300g puré de abóbora cozida
1 colher de chá de fermento em pó
1 colher de café de gengibre em pó
1 colher de sobremesa de canela em pó

Preparação:
Preparar duas formas redondas de 22 cm (untar com gordura, cobrir o fundo com papel vegetal).
Pré aquecer o forno a 180ºC (ou 160ºC com ventilação)
Misturar os ovos com o açúcar e mexer bem. Depois juntar a abóbora, o óleo e mexer novamente.
Adicionar a farinha com o fermento, as especiarias e adicionar à massa, envolvendo com uma vara de arames.
Dividir a massa igualmente pelas duas formas e levar ao forno cerca de 30 minutos ou até o palito sair seco no meio.
Retirar do forno, deixar arrefecer sobre uma superfície fria e desenformar ainda ligeiramente morno. Arrefecer completamente sobre uma grelha, antes de decorar.

Validade – Ambiente 4/5 dias

Creme de manteiga

Ingredientes:
250g manteiga (sem sal)
400g açúcar em pó
1 clh sopa aroma baunilha

Preparação:
Amolecer a manteiga e adicionar o açúcar aos poucos, mexendo sempre. Por fim adicione a baunilha e bata até obter um creme fofo.

Validade– Frigorífico 4/5 dias

Crumble

Ingredientes:
100g manteiga (sem sal)
150g farinha (T55 com fermento)
150g açúcar amarelo

Preparação:
Amoleça a manteiga, adicione o açúcar e por fim a farinha. Misture tudo muito bem, espalhe num tabuleiro de forno sobre papel vegetal e leve a assar cerca de 30 minutos, mexendo de vez em quando de baixo para cima. Até ficar douradinho. Retire e reserve até arrefecer completamente.

Validade:
Ambiente 2/3 dias

Decoração

. Corante alimentar azul
. Corante alimentar laranja
Boquilhas 4B e 1M

Bolo de Doce de Leite e Pralinée



Bolo de Baunilha

Ingredientes:
4 ovos (M)
280g de farinha (T55 com fermento)
300g açúcar
150g óleo vegetal
150g água morna
2 clh sopa aroma baunilha
1 clh chá fermento em pó
1 pitada sal fino

Preparação:
Preparar duas formas redondas de 22 cm (untar com gordura, cobrir o fundo com papel vegetal).
Pré aquecer o forno a 180ºC (ou 160ºC com ventilação)
Misturar os ovos com o açúcar e bater. Juntar a água com o óleo e o aroma e adicionar na massa.
Adicionar a farinha com o fermento e o sal e adicionar à massa, envolvendo com uma vara de arames.
Separar cerca de 1/3 e misturar o chocolate em pó.
Dividir as massas igualmente pelas duas formas e levar ao forno cerca de 25 minutos ou até o palito sair seco no meio.
Retirar do forno, deixar arrefecer sobre uma superfície fria e desenformar ainda ligeiramente morno.
Arrefecer completamente sobre uma grelha, antes de decorar.

Conservação – Ambiente 4/5 dias

Pralinée de avelã

Ingredientes:
400g avelãs sem pele
300g açúcar

Preparação:
Cubra o fundo de um tacho com açúcar e leve ao lume até dourar. Adicione mais açúcar e repita o processo até ter todo o açúcar caramelizado. Retire do lume, adicione as avelãs e espalhe sobre um tapete de silicone até arrefecer por completo. Depois de frio, parta em pedaços e pique em pedacinhos pequenos.

Creme de Leite

Ingredientes:
1 lata leite condensado
200ml natas (35% MG)
2 clh leite em pó

Preparação:
Junte todos os ingredientes, mexa com vara de arames e leve ao lume até atingir um ponto de estrada forte. Transfira para um prato, cubra com película à face e reserve até arrefecer por completo.

Conservação:

Ambiente – 3 dias
Frigorífico - 15 dias
Congelador – 2 meses

Creme de Doce de Leite

Ingredientes:
1 lata leite condensado cozido
200ml natas (35% MG)

Preparação:
Junte todos os ingredientes, mexa com vara de arames e leve ao lume até atingir um ponto de estrada forte. Transfira para um prato, cubra com película à face e reserve até arrefecer por completo.

Conservação:

Ambiente – 3 dias
Frigorífico - 15 dias
Congelador – 2 meses