

BOLO-PUDIM DE CENOURA E CHOCOLATE



INGREDIENTES

- CARAMELO: 200 G AÇÚCAR
- PUDIM DE CHOCOLATE
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- A MESMA MEDIDA DE LEITE
- 3 OVOS
- 5 COLHERES DE SOPA DE CHOCOLATE EM PÓ
- ACESSÓRIO
- AMASSAR/TRITURAR
- BOLO DE CENOURA
- 1 CENOURA
- 2 OVOS
- MEIA CHÁVENA DE ÓLEO
- 1 CHÁVENA DE AÇÚCAR
- 1 CHÁVENA DE FARINHA DE TRIGO
- 2 COLHERES DE CHÁ DE FERMENTO

CONFEÇÃO

1. Caramelo:

2. Numa frigideira deitar 200g de açúcar levar ao lume baixo deixando derreter suavemente. Caramelize uma forma com buraco com aprox.Ø25 cm com o açúcar.

4. Acessório para o pudim- misturador

5. Acessório para o bolo - amassar/ triturar

6. Pudim de Chocolate

7. Coloque no copo todos os ingredientes para o pudim e programe 2min//vel7.

8. Deite o preparado na forma caramelizada e reserve.

9. Bolo de Cenoura

10. Coloque no copo a cenoura e rale 2min/vel 7

11. Junte os ovos e o óleo e programe 1 min//vel7.

12. Junte a farinha, o fermento e o açúcar e programe 3min//vel5.

13. Deite a massa sobre a massa do pudim reservado.

14. Nota:

15. O pudim ainda não está cozido, a massa do bolo de cenoura é colocada em cima do pudim e as massas vão misturar-se, mas depois de pronto, notam-se bem as massas separadas.

16. Leve ao forno a 180°C (forno baixo) por aproximadamente 1

hora (não é banho-maria, direto na forma e dentro do forno)

17. Deixar arrefecer por completo (tal como nos pudins) e só depois desenformar.
-