

BOLO « SAVANE » A VAPOR



CONFEÇÃO

1. Coloque o acessório batedor e junte as 3 claras na taça da CC e programe 3 min / velocidade 7. Quando terminar retire o acessório batedor e reserve as claras num recipiente.

2. Volte a colocar o acessório batedor e adicione as 90g de açúcar e as 3 gemas na taça seleccione 4 min / velocidade 7.

3. Adicione as 150g de farinha, as 50g de leite, 90g de manteiga derretida, a saqueta de açúcar baunilha e a saqueta de fermento em pó na taça da CC, programe 2 min 40 seg / velocidade 7.

4. Verta a massa para o recipiente onde reservou as claras em castelo e misture, suavemente, com uma colher de pau.

5. Divida metade da massa para a taça da CC e adicione as 75g de cacau, previamente, derretido (eu derreti no Microondas misturado com 2 colheres de sopa de natas) e programe 40 seg / velocidade 6.

6. Use uma forma que entre na panela a vapor e que a tampa fica bem fechada, eu usei uma forma de alumínio descartável para bolo inglês.

7. Untar a forma com manteiga e alternadamente adicione a massa de baunilha e a massa de chocolate.

8. Passar a taça da CC por água e adicione 1000 gramas de água, feche a taça e monte a panela a vapor coloque a forma com o bolo no tabuleiro de inox e tape. Programe 50 min / 120° / velocidade 0.

9. Deixe arrefece e desenforme depois de frio.

10. Dica: o tempo de cozimento depende do tamanho e forma do seu molde, não hesite em cozinhar mais tempo se necessário e assegure-se de que a tampa está bem fechada.

11. Receita inspirada de:

INGREDIENTES

- 3 OVOS (À TEMPERATURA AMBIENTE)
- 90G DE AÇÚCAR (USEI XYLITOL)
- 150G DE FARINHA
- 50G DE LEITE
- 90G DE MANTEIGA
- 1 SAQUETA DE AÇÚCAR BAUNILHA
- 1 SAQUETA DE FERMENTO EM PÓ
- 75G DE CACAU 70% (TABLETE) + DUAS COLHERES DE SOPA DE NATAS
- 1000G DE ÁGUA

