

SPONGE CAKE



INGREDIENTES

- 6 TACINHAS RESISTENTES AO CALOR DE 8,5 CM DE DIÂMETRO
- MASSA PARA BOLO:
- 3 OVOS
- 30 G AÇÚCAR MASCAVADO
- 45 ML LEITE
- 40 ML ÓLEO
- 100 G DE LEITE CONDENSADO
- 1 C. C. DE AROMA DE BAUNILHA
- 110 G FARINHA (T45)
- 8 G FERMENTO QUÍMICO
- MOLHO:
- 110 G AÇÚCAR MASCAVADO
- 125 G DE NATAS COM 30% DE M.G.
- 40 G MANTEIGA

CONFEÇÃO

1. O molho

2. Na taça do robot com o acessório misturador, deite o açúcar mascavado, as natas e a manteiga. Misture na velocidade 4 a 90°C durante 5 min para dissolver todos os ingredientes. Coza o molho na velocidade 2 a 125°C durante 6 min. Verta o molho num recipiente.

3. Os bolos

4. Lave a taça do robot e coloque o acessório batedor. Coloque os ovos, o açúcar mascavado, o leite, o óleo, o leite condensado e o aroma de baunilha. Misture durante 1 min na velocidade 7. Adicione a farinha e o fermento e misture na velocidade 7 durante 1 min. Ao fim de 30 seg, abra a tampa para raspar as paredes.

5. Verta a massa nas 6 tacinhas de 8.5 cm de diâmetro.

6. Lave a taça do robot e deite 0,7 L de água quente sem acessório.

7. Feche a tampa e coloque a panela de vapor. Coloque as tacinhas e selecione o programa de vapor P2 durante 20 min. ou em modo manual a 120°C durante 25 min.

8. No final da cozedura, desenforme os bolos com uma pega de cozinha.

9. Coloque os bolos numa travessa e regue com o molho.
