

Sobremesas Bolos

Bolo Aranha

120 min. Médio Económico 12 doses

Ingredientes

PARA O BOLO DE CHOCOLATE:
2 ovos
225 g de farinha
300 g de açúcar
100 g de chocolate em pó
90 ml de leite
90 ml de café forte frio
30 ml de óleo
1 c. de chá de fermento em pó
1/2 c. de chá de bicarbonato de sódio
PARA O BOLO DE CENOURA:
2 ovos
150 g de farinha
200 g de açúcar
150 g de cenoura cozida
30 ml de óleo
1 c. de chá de fermento em pó
PARA O CREME:
500 g de queijo mascarpone
200 g de manteiga
400 g de açúcar em pó
algumas gotas de corante laranja em gel q.b.

Informação nutricional

Energia	808,8 kcal	40%*
Proteínas	7,5 g	15%*
Lípidos	39,3 g	56%*
Hidratos de Carbono	107,2 g	41%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Começa por pré-aquecer o forno a 180ºC. Unta com manteiga duas formas de 16 cm de diâmetro cada e forra o fundo com papel vegetal. Volta a untar com manteiga e polvilha com farinha. Reserva as formas.

2. Para preparar o bolo de chocolate, mistura todos os ingredientes secos numa taça e reserva. Noutra taça mistura os ovos, o leite, o óleo e o café. Adiciona à taça dos ingredientes secos e com a ajuda de uma batedeira elétrica bate muito bem, até estar totalmente misturado.

3. Distribui o preparado de massa de bolo pelas duas formas. Cada forma deverá ficar com quantidades idênticas de massa. Se for necessário utiliza uma balança para pesar e dividir.

4. Leva o preparado ao forno a cozer cerca de 35 minutos. Caso prefiras poderá fazer o teste do palito para verificar a cozedura.

5. Retira do forno e deixa arrefecer durante 5 minutos. Depois desenforma os dois bolos de chocolate e deixa-os arrefecer totalmente.

6. Prepara o bolo de cenoura. Numa taça alta coloca a cenoura cozida, as gemas, o açúcar e o óleo. Tritura tudo com a ajuda de uma varinha mágica.

7. Bate as claras em castelo e adiciona ao preparado das gemas alternando com a farinha e o fermento. Envolve tudo muito bem.

8. Unta novamente com manteiga as duas formas de 16 cm de diâmetro, forra o fundo com papel vegetal e volta a untar. Polvilha com farinha.

9. Distribui o preparado de massa de bolo pelas duas formas. Cada forma deverá ficar com quantidades idênticas de massa. Se for necessário utiliza uma balança para pesar e dividir melhor.

10. Leva o preparado ao forno cerca de 35 minutos. Caso prefiras poderás fazer o teste do palito para verificar a cozedura. Retira do forno e deixa arrefecer os dois bolos por 5 minutos. Depois desenforma os bolos de cenoura e deixa-os arrefecer totalmente.

11. Prepara o creme, batendo o queijo mascarpone com o açúcar e a manteiga. Retira três colheres de sopa do preparado para uma taça e reserve. Ao restante creme acrescente umas gotas de corante laranja e bate mais alguns segundos

12. Começa a montar o bolo. Num prato coloca uma parte do bolo de chocolate, por cima barra com o creme laranja e depois dispõe um dos bolos de cenoura. Barra novamente com o creme e dispõe o outro bolo de chocolate. Barra mais uma vez e termina com o bolo de cenoura que resta.

13. Com o creme branco que reservaste coloca num saco pasteleiro, com um bico fino e desenha uma teia de aranha. Decora com algumas aranhas e serve.