Bolo de cenoura (Yotam Ottolenghi)

Ingrédients

· 2g de fermento em pó
· 2,5g de bicarbonato de sódio
· 0,7g de cravo-da-índia em pó
· 3g de canela
· 1 ovo
· 1 gema de ovo
· 2 claras de ovo
· 1 pitada de sal
· 200g de óleo neutro (como óleo de uva)
· 270g de açúcar refinado
· 50g de nozes picadas (ou nozes-pecã) + algumas para a decoração
· 135g de cenouras raladas
· 50g de coco ralado
· 175g de Philadelphia
· 70g de manteiga
· 35g de açúcar de confeiteiro
· 25g de mel
· 160g de farinha
· 2g de fermento em pó
· 2,5g de bicarbonato de sódio
· 0,7g de cravo-da-índia em pó
· 3g de canela
· 1 ovo
· 1 gema de ovo
· 2 claras de ovo
· 1 pitada de sal
· 200g de óleo neutro (como óleo de uva)
· 270g de açúcar refinado
· 50g de nozes picadas (ou nozes-pecã)
· 135g de cenouras raladas
· 50g de coco ralado
· 175g de Philadelphia
· 70g de manteiga em temperatura ambiente
· 35g de açúcar de confeiteiro
· 25g de mel

Préparation

1. O outono, a melhor estação para colocar legumes em bolos de especiarias e se deliciar!

2. Então, depois do bolo de abóbora, aqui está o bolo de cenoura, e não é qualquer um, pois é a receita de Yotam Ottolenghi (encontrada no blog C'est ma fournée).

3. Eu uso muito suas receitas salgadas, mas suas receitas doces também são excelentes, e este bolo não me

fará dizer o contrário.

4. Muito macio, bem aromático, úmido e derretendo na boca, com sua cobertura cremosa, este bolo deve agradar você Lista de compras : de farinha de fermento em pó 2, de bicarbonato de sódio 0, de cravo-da-índia em pó de canela 1 ovo ema de ovo aras de ovo 1 pitada de sal de óleo neutro (como óleo de uva) de açúcar refinado de nozes picadas (ou nozes-pecã) + algumas para a decoração de cenouras raladas de coco ralado de Philadelphia de manteiga de açúcar de confeiteiro de mel Tempo de preparo: 30 minutos + 1 hora de cozimento Para dois bolos de 18cm (eu fiz um bolo de 20cm + um de 16cm) : O bolo : de farinha de fermento em pó 2, de bicarbonato de sódio 0, de cravo-da-índia em pó de canela 1 ovo ema de ovo aras de ovo 1 pitada de sal de óleo neutro (como óleo de uva) de açúcar refinado de nozes picadas (ou nozes-pecã) de cenouras raladas de coco ralado Bata o óleo com o açúcar, adicione o ovo e a gema de ovo.

5. Adicione as cenouras raladas, depois as nozes (nozes-pecã para mim) e o coco.

6. Incorpore finalmente os pós previamente misturados e peneirados (farinha, fermento, bicarbonato, sal e especiarias).

7. Bata as claras em neve e incorpore delicadamente à massa anterior.

8. Asse por 1 hora em forno pré-aquecido a 150°C (ajuste conforme sua forma e seu forno).

9. Desenforme e deixe esfriar sobre uma grade.

10. A cobertura : de Philadelphia de manteiga em temperatura ambiente de açúcar de confeiteiro de mel Algumas nozes ou nozes-pecã picadas Bata o Philadelphia para amolecer, depois bata a manteiga com o açúcar de confeiteiro e o mel.

11. Misture as duas preparações (se desejar, você pode adicionar um pouco de baunilha, canela ou raspas de laranja).

12. Espalhe (ou decore) a cobertura sobre o bolo, depois decore com algumas nozes picadas antes de se deliciar!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com