

PRODUTO DO MÊS

GAMA ORIGINE - GHANA 40% COBERTURA DE CHOCOLATE DE LEITE DE ORIGEM GANESA

Em 1879 chegavam ao Gana as sementes de cacau que provinham do Brasil e que iriam originar esta cobertura. A sua leve acidez e sabor a frutos vermelhos e castanhas incorporam-se em notas de cacau, biscoitos, mel e caramelo. Uma mistura perfeita de sabores numa cobertura de chocolate de leite.

Ideal para moldes, tabletes e coberturas.

40% CACAU | 21% DE LEITE | 39% DE GORDURA | 4/5 FLUIDEZ



RECEITA

Bolo de Pera Conference e Frutos Secos



INGREDIENTES



3 peras conference
240 g de farinha
1 c. sopa (rasa) de canela em pó
1/2 c. de chá de bicarbonato de sódio
1/2 c. chá de sal marinho fino
215 ml de óleo vegetal
270 g de açúcar
100 g de Ovo Líquido Pasteurizado Dovo
1 c. chá de aroma a baunilha
120 g de mistura de passas, amêndoas e nozes
Açúcar mascavado q.b.

Comece por aquecer o forno a 180°C. Prepare uma forma redonda de tamanho médio (+/- 20 cm), untando-a e enfarinhando-a.

Misture a farinha com a canela, bicarbonato e sal. Reserve. À parte, junte o óleo, o Ovo Líquido Pasteurizado Dovo, a baunilha e o açúcar. Bata em velocidade alta até ficar um creme amarelo claro. Com a batedeira em velocidade média, vá acrescentando gradualmente a mistura de farinha e abata somente até ficar homogêneo.

De seguida, descasque as peras, retire-lhes o caroço e corte-as em pequenos cubos (o menor que conseguir). Adicione a fruta à massa e envolva bem.

Transfira a massa para a forma, adicione os frutos secos e polvilhe com um pouco de açúcar mascavado e canela moída. Tape com folha de alumínio e leve ao forno durante 45 minutos ou até que um palito, espetado no centro do bolo, saia limpo.

Retire do forno e deixe amornar antes de desenformar.

Receita em parceria com www.narwencuisine.blogspot.pt

* Encomende através da Deroovo.

Mais receitas em www.deroovo.com

SABIAS QUE...

Oito em cada dez europeus consomem chocolate devido à sensação de felicidade que proporciona?

Em Portugal os estudos indicam que cerca de 63% das mulheres consome chocolate enquanto que nos homens o valor ronda os 49%, e a preferência recai sobre o chocolate negro, com mais cacau e baixo teor de açúcar. Chocolate é sinónimo de conforto e promove uma sensação de bem-estar. Não é de admirar que tanta gente goste. Com mais ou menos cacau, o que importa é que é chocolate!



Recycle sempre



sociedade pontoverde