Cartão para colocar junto do frasco

Saiba como passar ao próximo

BOLO DA PARTILHA

Bimby®: 2 min Total: 45 min 8 doses fácil

Dose: Energ.: 689 kcal/Prot.:14 g/Hid. carb.: 76 g/Gord.: 37 g

INGREDIENTES

FRASCO

320 g farinha tipo 55
1 c. chá de fermento p/ bolos
½ c. chá de bicarbonato de sódio
1 c. chá de canela em pó
200 g açúcar amarelo
1 laranja (casca, só a parte laranja)
100 g noz
200 g chocolate p/ culinária partido em pedaços
100 g arandos ou passas

BOLO

Manteiga q.b. p/ untar
Farinha q.b. p/ polvilhar
6 ovos
250 g leite ou iogurte natural
120 g óleo
Geleia q.b. p/ pincelar (opcional)

PREPARAÇÃO

Frasco

1. Coloque um frasco sobre a tampa da Bimby®, pese a farinha, adicione o fermento, o bicarbonato e a canela e reserve.
2. Coloque no copo o açúcar e 2 tiras da casca de laranja e pulverize **10 seg/vel 10**. Coloque num quadrado de película aderente o açúcar aromatizado, feche bem formando um embrulho e reserve.
3. Coloque no copo a noz e pique **1 seg/vel 5**. Retire e coloque no frasco.
4. Coloque no copo o chocolate e pique **5 seg/vel 6**. Retire e coloque no frasco sobre a noz. Adicione os arandos e coloque o embrulho de açúcar aromatizado no frasco.

Bolo

5. Pré-aqueça o forno a 180°C. Unte com manteiga e polvilhe com farinha uma forma (20x10 cm aprox.)
6. **Insira a borboleta**. Coloque no copo os ovos, o leite, o óleo e o açúcar aromatizado do frasco e misture **2 min/37°C/vel 4**.
7. Adicione o restante conteúdo do frasco e envolva **10 seg/vel 2**. Retire, deite na forma e leve ao forno a 180°C cerca de 40 minutos. Retire e pincele ainda quente com geleia diluída num pouco de água.

Receita da edição de novembro de 2016 da Revista "Bimby®, Momentos de Partilha"

E se este Natal fizesse algo diferente como um presente simbólico que se transmite em cadeia e que leva mensagens de boa sorte e felicidade?

Pois bem, sugerimos-lhe o Bolo da partilha – o ponto de partida para iniciar uma verdadeira corrente que vai percorrendo várias pessoas numa sucessão de presentes. A oferta consiste num frasco com os ingredientes necessários para que cada um faça o bolo.

1. Prepare um frasco com os ingredientes secos.
2. Escolha alguém da família ou um amigo a quem oferecer o frasco.
3. Junte um cartão com a receita e com as regras da partilha.
4. Prenda uma etiqueta com a informação do remetente e do destinatário (e se quiser, uma mensagem especial).

Etiquetas para imprimir, recortar e colocar no frasco para continuar a corrente

Regras da partilha

- O frasco deve ser sempre o mesmo e "viajar" de destinatário para destinatário.
- A receita do bolo é sempre a mesma e deve manter-se junto ao frasco desde o ponto de partida inicial.
- O frasco deve ir "colecionando" as várias etiquetas que indicam os remetentes e os destinatários.

DE: _____

PARA: _____

MENSAGEM ESPECIAL

_____
_____
_____
_____
_____
_____

DE: _____

PARA: _____

MENSAGEM ESPECIAL

_____
_____
_____
_____
_____
_____

bimby

#bolodapartilhabimby