

Como Assar Bolo em Forno Elétrico

 culinariaterapia.com/como-assar-bolo-em-forno-eletrico

Dyne e Zinha



Aprenda Como Assar Bolo em Forno Elétrico, essa dica é perfeita para assar bolo em forno elétrico comum de qualquer capacidade.

Introdução

Aqui vamos te ensinar como fazer bom uso do forno elétrico comum, que pode chegar até 44 litros de capacidade, mas essa dica também serve para forno elétrico de embutir que é muito usado em cozinha planejada pois oferece maior capacidade.

Se você é como nós que somos acostumadas a assar bolo em forno a gás com o tradicional sistema de convecção, sabe o quanto é complicado usar o forno elétrico pela primeira vez e Como Assar Bolo em Forno Elétrico, achar o ponto e a temperatura certa para deixar o bolo assado em forno elétrico parecido com aquele assado no forno a gás.

Mas, depois de umas quatro tentativas conseguimos assar um bolo que ficou até melhor do que aquele assado em forno à gás com algumas vantagens: o tempo de forno foi menor e ele ficou totalmente douradinho.

Pré-aqueça o forno elétrico a temperatura de 200° graus com apenas resistência de baixo ativada por 10 min. Logo depois, leve o bolo ao forno com o timer para 23 a 25 min. Lembrando de ligar também a resistência de cima apenas nos últimos 3 minutos.

Veja como fizemos passo a passo

Nós estamos usando um forno elétrico da marca Britânia de 32 litros de capacidade. A grade do forno na parte mais baixa com apenas a resistência de baixo ligada e partimos para bater a massa de bolo (nesse caso assamos um bolo simples).

Após uns 10 min de aquecimento aprox. (o tempo em que batemos o bolo). Colocamos o bolo para assar e marcamos 20 minutos (que é a média de tempo em que o forno à gás começava a dourar o bolo nas laterais). Quando voltamos para verificar, o bolo já estava assado nas laterais. Então, ligamos também a resistência de cima, a expectativa e que o bolo ficasse dourado em 5 minutos, mas como observado em apenas 3 minutos o bolo ficou completamente dourado e cheiroso.

Nesse caso conseguimos assar um bolo delicioso e super douradinho no forno elétrico em apenas 23 minutos a uma temperatura de 200°.

Vamos continuar a fazer diversas receitas no forno elétrico para testar sua eficiência.

Veja o vídeo



Watch Video At: <https://youtu.be/suLmhMw3j0E>



Massa Básica de Bolo Simples

Massa Básica de Bolo Caseiro, com apenas uma receita faça [Vários Sabores e Preparações](#) de bolo caseiro para um café em família ou vendas.

Ingredientes

- 2 ovos;
- 1 xícara de chá (200 ml) de açúcar, = 200 gramas;
- 100 ml de óleo de boa qualidade, ou 100 gramas de manteiga ou margarina com sal;
- 1 xícara de chá (de 200 ml) de leite;
- 1 pitada de sal (1 grama);
- 2 xícaras de chá (de 200 ml cada) de farinha de trigo, indicamos farinha de boa qualidade tipo super premium ou tipo puríssima (em cada xícara de chá de 200 ml cabe 125 gramas de farinha de trigo);
- 1 colher de sopa de essência de baunilha (10 ml);
- 1 colher de sopa de fermento para bolo (20 gramas de fermento químico);
- Forma para bolo de furo central de 20 cm de diâmetro por 8 cm de altura, untada com margarina de boa qualidade (margarina de 70% ou 80% de lipídios) ou margarina culinária;

Como Fazer Massa Básica de Bolo Caseiro

1. Primeiramente em uma tigela comece batendo os ovos com o óleo e o açúcar por uns 2 minutinhos aproximadamente (você pode usar batedeira, fouet ou colher para fazer esse processo).
2. Em seguida acrescenta o leite, a farinha de trigo e a pitada de sal., misture bem até a massa ficar homogênea (não precisa bater muito, apenas uns 2 minutos).

3. logo depois despeje em forma de furo central de 20 cm de diâmetro por 8 cm de altura untada com manteiga ou margarina culinária de 80% de lipídios.
4. Assim feito asse no forno elétrico conforme ensinado acima ou leve ao forno preaquecido 180° e asse por 25 minutos aproximadamente.
5. Então desenforme levemente morno ou frio.

Veja também o vídeo da receita de bolo



Watch Video At: <https://youtu.be/2l9pcoUKGyw>

VEJA MAIS EBOOKS GRÁTIS