

Queijadinha De Coco E Aipim

102

Ingredientes

Preparo

1kg	Bolo De Aipim
600g	Ovos
800ml	Leite Líquido
1.2kg	Coco Ralado Seco
100g	Queijo Parmesão Ralado
850g	Base Para Torta Doce Pronta (Receita 001829)

Recheio

Acabamento

500g	- El-Geleia Pronta
------	--------------------



Modo de Fazer

PREPARO

01. Com o auxílio de uma bilha, esticar a massa de base para torta doce pronta até obter uma espessura de aproximadamente 5 mm.
02. Forrar as formas de empada (7 x 3 cm) com a massa de base de torta doce. Reservar.
03. Colocar o Zeelandia Bolo de Aipim, o coco ralado seco e o queijo parmesão ralado na batedeira.
04. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até homogeneizar. Utilizar batedor tipo raquete.
05. Adicionar o leite e os ovos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 2 minutos ou até homogeneizar.
06. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico frisado, pingar a massa (aproximadamente 80 g) nas formas reservadas.
07. Fornear a 200°C por aproximadamente 25 minutos em forno lastro.

ACABAMENTO

01. Pincelar a superfície das queijadinhas com a EL-Geleia Pronta.

Dicas

- As formas de empadas podem ser forradas com forminhas de papel.
- Outro forneamento:
 - * Forno Turbo: 170°C por aproximadamente 20 minutos.

Rendimento / Quebra

45 Unidades de 102 g

Validade

Equipamentos

Forno

Batedeira

Bilha

Saco De Confeitar

Forma Para Empada

Batedor Tipo Raquete

Balança

Assadeiras Lisas

Pincel

Bico Frisado

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	243 kcal	12
V. Energético (kJ)	1020 kJ	12
Carboidratos (g)	24 g	8
Proteínas (g)	4.0 g	5
Gord. Totais (g)	15 g	27
Gord. Saturadas (g)	11 g	48
Gord. Trans (g)	0.5 g	**
Fibra Alimentar (g)	1.9 g	7
Sódio (mg)	67 mg	3
Açúcares (g)	10 g	**