Queijadinha De Coco E Aipim

102

Ingredientes

Preparo

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

Acabamento

500g	El-Geleia Pronta 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 Sugerida

48 horas

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)	242	12
V. Energético (kJ)	1019 kJ	12
Carboidratos (g)	24	8
Proteínas (g)	4.0	8
Fibra Alimentar (g)	1.9	8
Sódio (mg)	59	2
Açúcares (g)	10 g	**
Açúcares totais (g)	12	
Aç adicionados (g)	11	22
Gorduras totais (g)	15	23
Gorduras saturadas (g)	11	55
Gorduras trans (g)	0.5	25