

# Queijadinha De Coco E Aipim

102

## Ingredientes

### Preparo

1.2	kg	Coco Ralado Seco
100.0	g	Queijo Parmesão Ralado
850.0	g	Base Para Torta Doce Pronta (Receita
1.0	kg	Bolo De Aipim
600.0	g	Ovos
800.0	ml	Leite Líquido

### Acabamento

500.0	g	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. Forneir 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

<b>Cada 100g da mistura contém (em média):</b>		<b>%VD*</b>
V. Energético (kcal)	243 kcal	12
V. Energético (kJ)	1019 kJ	12
Carboidratos (g)	24 g	8
Açúcares (g)	10 g	**
Proteínas (g)	4.0 g	5
Gord. Totais (g)	15 g	27
Gord. Saturadas (g)	10 g	47
Gord. Trans (g)	1.0 g	**
Fibra Alimentar (g)	1.9 g	7
Sódio (mg)	66 mg	3