Bolo De Rolo De Banana



2200

Ingredientes

Preparo

550ml	Água
1.1kg	Ovos
250g	Óleo
1kg	Pão De Ló F Pão De Ló F
1kg	Prime Cake 10 Prime Cake 10



Recheio

3kg Recheio Banana Com Canela Recheio Banana Com Canela

Acabamento

300g Açúcar Confeiteiro

Modo de Fazer

PREPARO

- 01. Colocar o Zeelandia Pão de Ló, o Zeelandia Prime Cake, os ovos, a água e o óleo na batedeira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até homogeneizar. Utilizar batedor tipo globo.
- 02. Bater em velocidade alta (velocidade 3) por aproximadamente 5 minutos.
- 03. Colocar 470 g em cada assadeira lisa (40 x 60 x 2 cm) previamente untada e forrada com papel manteiga.
- 04. Fornear a 220°C por aproximadamente 5 minutos em forno lastro.
- 05. Esfriar. Desenformar.

DICA

- Outro forneamento:
- * Forno Turbo: 200°C por aproximadamente 3 minutos.

RECHEIO

- 01. Com o auxílio de uma espátula, espalhar aproximadamente 375 g de Zeelandia Recheio Banana com Canela sobre a superfície de uma placa de bolo.
- 02. Enrolar em formato de rolo no sentido do comprimento.
- 03. Espalhar aproximadamente 375 g de Zeelandia Recheio Banana com Canela sobre a superfície de uma segunda placa.
- 04. Colocar o primeiro rolo sobre a segunda placa e enrolar em formato de rolo.
- 05. Repetir processo para as demais placas.

ACABAMENTO

01. Com o auxílio de uma peneira, aplicar o açúcar confeiteiro sobre cada bolo de rolo.

Dicas

Validade

96 horas

Equipamentos

Forno		
Batedeira		
Peneira		
Espátula		
Batedor Tipo Globo		
Balança		
Assadeiras Lisas		
Papel Manteiga		

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (en	% VD (*)	
V. Energético (kcal)	196	10
V. Energético (kJ)	822 kJ	10
Carboidratos (g)	38	13
Proteínas (g)	2.3	5
Fibra Alimentar (g)	1.0	4
Sódio (mg)	68	3
Açúcares (g)	12 g	**
Açúcares totais (g)	24	
Aç adicionados (g)	22	44
Gorduras totais (g)	3.9	6
Gorduras saturadas (g)	1.0	5
Gorduras trans (g)	0	0