

# Bolo De Rolo De Banana

2200

## Ingredientes

### Preparo

550.0	ml	Água
1.1	kg	Ovos
250.0	g	Óleo
1.0	kg	Pão De Ló F
1.0	kg	Prime Cake F

### Recheio

3.0	kg	Recheio Banana Com Canela
-----	----	---------------------------

### Acabamento

300.0	g	Açúcar Confeiteiro F
-------	---	----------------------



## 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 Zeelandia Açúcar Confeiteiro sobre cada bolo de rolo.

## Dicas

## Rendimento/Quebra

4 Unidades de 1450 g

## Validade

96 horas

## Equipamentos

Forno

Batedeira

Peneira

Espátula

Batedor Tipo Globo

Balança

Assadeiras Lisas

Papel Manteiga

## Tabela Nutricional

### Cada 100g da mistura contém (em média):

		%VD*
V. Energético (kcal)	206 kcal	10
V. Energético (kJ)	862 kJ	10
Carboidratos (g)	39 g	13
Açúcares (g)	12 g	**
Proteínas (g)	2.1 g	3
Gord. Totais (g)	4.2 g	8
Gord. Saturadas (g)	1.1 g	5
Gord. Trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	0 g	0
Sódio (mg)	86 mg	4