

# 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

4 Unidades de 1450 g

## Validade

96 horas

## Equipamentos

Forno

Batedeira

Peneira

Espátula

Batedor Tipo Globo

Balança

Assadeiras Lisas

Papel Manteiga

## Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	196	10
V. Energético (kJ)	822 kJ	10
Carboidratos (g)	38	13
Proteínas (g)	2.2	4
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