

Fatias Grano Cake Com Recheio De Banana

2204

Ingredientes

Preparo

350ml	Água
300g	Ovos
80g	Óleo
70g	Nozes Trituradas
140g	Cobertura Grano Cake
500g	Base Para Torta Doce Pronta (Receita 001829)
1kg	Grano Cake F Grano Cake F
700g	Recheio Banana Com Canela Recheio Banana Com Canela



Modo de Fazer

01. Com o auxílio de uma bilha, esticar 150 g de massa de Base para Torta Doce Pronta e forrar o fundo de uma forma retangular (38 x 25 x 4 cm) previamente untada. Reservar.
02. Colocar o Zeelandia Grano Cake e o óleo na batedeira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até homogeneizar. Utilizar batedor tipo raquete.
03. Adicionar a água e os ovos e bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos.
04. Espalhar a massa sobre a base de torta doce reservada.
05. Aplicar o Zeelandia Recheio Banana e Canela em vários pontos da massa.
06. Espalhar as nozes trituradas e a Cobertura Grano Cake.
07. Fornear a 170°C por aproximadamente 50 minutos em forno lastro.
08. Cortar em tiras de 23 x 6 cm ou conforme a preferência.

Dicas

- Outro Forneamento:
- * Forno Turbo: 130°C por aproximadamente 45 minutos.
- O Zeelandia Recheio Banana com Canela pode ser substituído por Zeelandia Recheio Maçã com Canela ou Abacaxi.

Rendimento / Quebra

1 Unidades de 2900 g

Validade

72 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Bilha

Saco De Confeitar

Espátula

Colher

Batedor Tipo Raquete

Balança

Recipiente

Bico Liso

Forma Redonda Com Furo Central

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	205	10
V. Energético (kJ)	852 kJ	10
Carboidratos (g)	30	10
Proteínas (g)	3.3	7
Fibra Alimentar (g)	2.2	9
Sódio (mg)	45	2
Açúcares (g)	6.6 g	**
Açúcares totais (g)	15	
Aç adicionados (g)	14	28
Gorduras totais (g)	7.2	11
Gorduras saturadas (g)	1.7	9
Gorduras trans (g)	0.4	20