

Fatias Grano Cake Com Recheio De Banana

2204

Ingredientes

Preparo

300.0	g	Ovos
80.0	g	Óleo
70.0	g	Nozes Trituradas
600.0	g	Recheio Abacaxi
140.0	g	Cobertura Grano Cake
1.0	kg	Grano Cake F
50.0	g	Aveia Em Flocos
700.0	g	Recheio Banana Com Canela
500.0	g	Base Para Torta Doce Pronta (Receita
350.0	ml	Água



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

Equipamentos

Forno

Batedeira

Bilha

Saco De Confeitar

Espátula

Colher

Batedor Tipo Raquete

Balança

Recipiente

Bico Liso

Forma Redonda Com Furo Central

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média):		%VD*
V. Energético (kcal)	211 kcal	11
V. Energético (kJ)	876 kJ	10
Carboidratos (g)	31 g	10
Açúcares (g)	6.6 g	**
Proteínas (g)	3.3 g	4
Gord. Totais (g)	7.1 g	13
Gord. Saturadas (g)	1.7 g	8
Gord. Trans (g)	0.4 g	**
Fibra Alimentar (g)	1.8 g	7
Sódio (mg)	76 mg	3