

Chocobolo De Coração

2229

Ingredientes

Preparo

400g	Ovos
250ml	Leite Líquido
250g	Óleo
1kg	Prime Chococake F Prime Chococake F
900g	Recheio Frutas Vermelhas Recheio Frutas Vermelhas

Acabamento

750g	Recheio Frutas Vermelhas Recheio Frutas Vermelhas
150g	El-Geleia Pronta El-Geleia Pronta



Modo de Fazer

PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Prime ChocoCake, os ovos, o leite e o óleo na batedeira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até homogeneizar. Utilizar batedor tipo raquete.
02. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos.
03. Com o auxílio de um saco de confeitar, colocar 100 g da massa em cada forma de coração.
04. Aplicar 100 g de Zeelandia Recheio Frutas Vermelhas sobre a primeira camada de bolo.
05. Com o auxílio de uma saco de confeitar, aplicar mais 110 g de massa sobre o recheio.
06. Fornear a 190°C por aproximadamente 35 minutos em forno lastro.

DICA

- * Outro forneamento:
- Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 30 minutos.

ACABAMENTO

01. Colocar a EL-Geleia Pronta e o Zeelandia Recheio Frutas Vermelhas em um recipiente e misturar até homogeneizar.
02. Com o auxílio de uma espátula, espalhar 100 g sobre cada bolo.
03. Decorar com frutas vermelhas a gosto.

Dicas

O Zeelandia Recheio Frutas Vermelhas pode ser substituído por Zeelandia Recheios Abacaxi ou Morango ou Maçã com Canela ou Banana com Canela.

Rendimento / Quebra

9 Unidades de 377 g

Validade

Equipamentos

Forno

Batedeira

Saco De Confeitar

Espátula

Tesoura

Colher

Batedor Tipo Raquete

Balança

Pincel

Recipiente

Forma De Coração Pequena

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	186	9
V. Energético (kJ)	779 kJ	9
Carboidratos (g)	32	11
Proteínas (g)	2.0	4
Fibra Alimentar (g)	1.1	4
Sódio (mg)	40	2
Açúcares (g)	9.2 g	**
Açúcares totais (g)	22	
Aç adicionados (g)	21	42
Gorduras totais (g)	5.5	8
Gorduras saturadas (g)	1.1	6
Gorduras trans (g)	0	0