

Chocobolo De Coração

2229

Ingredientes

Preparo

400.0	g	Ovos
250.0	ml	Leite Líquido
250.0	g	Óleo
900.0	g	Recheio Frutas Vermelhas
1.0	kg	Prime Chococake F

Acabamento

150.0	g	El-Geleia Pronta
750.0	g	Recheio Frutas Vermelhas



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. Forneir 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

72 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Saco De Confeitar

Espátula

Tesoura

Colher

Batedor Tipo Raquete

Balança

Pincel

Recipiente

Forma De Coração Pequena

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média):		%VD*
V. Energético (kcal)	187 kcal	9
V. Energético (kJ)	785 kJ	9
Carboidratos (g)	33 g	11
Açúcares (g)	9.2 g	**
Proteínas (g)	1.9 g	3
Gord. Totais (g)	5.5 g	10
Gord. Saturadas (g)	1.1 g	5
Gord. Trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	1.0 g	4
Sódio (mg)	66 mg	3