

# Bolo Alfajor De Doce De Leite

2226

## Ingredientes

### Preparo

100g	Ovos
350ml	Leite Líquido
10g	Raspas De Limão
200g	Manteiga Sem Sal
150g	Pão De Ló F Pão De Ló F
450g	Prime Cake 10 Prime Cake 10

### Recheio

500g	Doce De Leite
500g	Recheio Leite Condensado Recheio Leite Condensado

### Acabamento

100g	Coco Ralado Seco
100g	Açúcar Confeiteiro



## Modo de Fazer

### PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Prime Cake, o Zeelandia Pão de Ló, os ovos, o leite, a manteiga sem sal e as raspas de limão 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 2 minutos.
03. Com o auxílio de uma espátula colocar a massa em uma assadeira lisa (40 x 60 x 2 cm) previamente untada e forrada com papel manteiga.
04. Fornear a 180°C por aproximadamente 20 minutos em forno lastro.
05. Reservar.

### DICA

- Outro Forneamento
- \* Forno Turbo: 140°C por aproximadamente 18 minutos.

### RECHEIO

01. Colocar o Zeelandia Recheio Leite Condensado e o doce de leite em um recipiente.
02. Com o auxílio de um batedor de arame (fouet), misturar até homogeneizar. Reservar.

### ACABAMENTO

01. Dividir a placa do bolo em três partes iguais de 19 x 40 cm.
02. Com o auxílio de uma espátula, espalhar 450 g de recheio sobre uma das placas de bolo.
03. Colocar outra placa de bolo sobre o recheio.
04. Com o auxílio de uma espátula espalhar mais 450 g de recheio e finalizar com a última placa de bolo.
05. Peneirar o açúcar Confeiteiro sobre o bolo.
06. Dividir o bolo em fatias de 17 x 5 cm,
07. Espalhar o coco ralado seco nas laterais de cada fatia.
08. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico liso, decorar com o restante do recheio

## Dicas

## Rendimento / Quebra

7 Unidades de 305 g

## Validade

72 horas

## Equipamentos

Forno

---

Batedeira

---

Geladeira

---

Peneira

---

Saco De Confeitar

---

Espátula

---

Colher

---

Batedor Tipo Raquete

---

Balança

---

Assadeiras Lisas

---

Faca

---

Recipiente

---

Bico Liso

---

Papel Manteiga

---

Batedor De Arame (Fouet)

---

## Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	217	11
V. Energético (kJ)	915 kJ	11
Carboidratos (g)	32	11
Proteínas (g)	2.5	5
Fibra Alimentar (g)	0.5	2
Sódio (mg)	74	3
Açúcares (g)	16 g	**
Açúcares totais (g)	14	
Aç adicionados (g)	13	26
Gorduras totais (g)	8.9	14
Gorduras saturadas (g)	5.8	29
Gorduras trans (g)	0	0