# 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



500g	Doce De Leite	

500g Recheio Leite Condensado Recheio Leite Condensado

#### **Acabamento**

100g	Coco Ralado Seco
100a	Acúcar Confeiteiro



### Modo de Fazer

#### PREPARC

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 (er	% VD (*)	
V. Energético (kcal)	217	11
V. Energético (kJ)	915 kJ	11
Carboidratos (g)	32	11
Proteínas (g)	2.6	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)	5.9	30
Gorduras trans (g)	0	0