

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