

# Bolo Cajuana

2244

## Ingredientes

### Preparo

520.0	ml	Leite Líquido
150.0	g	Açúcar Cristal
200.0	g	Farinha De Caju
200.0	g	Prime Cake F
400.0	g	Castanha De Caju Sem Sal
720.0	g	Recheio Banana Com Canela
1.0	kg	Bolo Doce De Leite
520.0	g	Ovos



## Modo de Fazer

01. Colocar o Zeelandia Bolo Doce de Leite, o Zeelandia Prime Cake, os ovos, o leite e a farinha de caju 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. Colocar uma camada de aproximadamente 300 g de massa em cada forma redonda com furo central (18 cm diâmetro x 6 cm altura) previamente untadas e forradas com papel manteiga.
04. Aplicar uma camada de aproximadamente 180 g de Zeelandia Recheio Banana com Canela sobre a massa.
05. Colocar uma camada de aproximadamente 300 g de massa sobre o Zeelandia Recheio Banana com Canela.
06. Aplicar 100 g de castanha de caju sobre cada bolo.
07. Espalhar 25 g de açúcar cristal sobre cada peça.
07. Fornear a 170°C por aproximadamente 50 minutos em forno lastro.

## Dicas

- Outro forneamento:
- \* Forno Turbo 140 °C por aproximadamente 40 minutos.

## Rendimento/Quebra

4 Unidades de 830 g

## Validade

120 horas

## Equipamentos

Forno

Batedeira

Batedor Tipo Raquete

Balança

Papel Manteiga

Forma Redonda Com Furo Central

## Tabela Nutricional

<b>Cada 100g da mistura contém (em média):</b>		<b>%VD*</b>
V. Energético (kcal)	252 kcal	13
V. Energético (kJ)	1054 kJ	13
Carboidratos (g)	33 g	11
Açúcares (g)	11 g	**
Proteínas (g)	5.6 g	7
Gord. Totais (g)	11 g	21
Gord. Saturadas (g)	1.6 g	7
Gord. Trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	0.9 g	4
Sódio (mg)	101 mg	4