

# Bolo Quebra Queixo

2245

## Ingredientes

### Cobertura

200.0	g	Coco Em Flocos Seco
350.0	g	EI-Elegant Caramel

### Preparo

400.0	g	Claras De Ovos
160.0	g	Coco Ralado Seco
1.0	kg	Delícias De Coco F
400.0	ml	Leite Líquido

### Acabamento

250.0	g	EI-Elegant Caramel
-------	---	--------------------



## Modo de Fazer

### COBERTURA

01. Colocar o Elegant Caramel em uma forma retangular (26 x 38 cm) previamente untada e forrada com papel manteiga.
02. Espalhar o coco em flocos seco de modo que ele fique uniforme. Reservar.

### PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Delícias de Coco na batedeira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 30 segundos. Utilizar batedor tipo raquete.
02. Adicionar o leite, as claras de ovos e o coco ralado seco e bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 2 minutos.
03. Colocar a massa lentamente sobre a cobertura reservada.
04. Fornear a 170°C por aproximadamente 50 minutos em forno lastro sobre uma assadeira de pão francês.
05. Esfriar.

### DICA

- Outro Forneamento:  
\* Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 30 minutos.

### ACABAMENTO

01. Desenformar o bolo e retirar o papel manteiga cuidadosamente para não danificar a peça.
02. Com o auxílio de uma espátula, espalhar o Elegant Caramel sobre toda a superfície do bolo.
03. Cortar em tiras de 6 x 26 cm.

## Dicas

## Rendimento/Quebra

6 Unidades de 390 g

## Validade

72 horas

## Equipamentos

Forno

Batedeira

Espátula

Batedor Tipo Raquete

Balança

Assadeira Pão Francês

Papel Manteiga

Forma Retangular

Faca De Serra

## Tabela Nutricional

<b>Cada 100g da mistura contém (em média):</b>		<b>%VD*</b>
V. Energético (kcal)	242 kcal	12
V. Energético (kJ)	1016 kJ	12
Carboidratos (g)	37 g	12
Açúcares (g)	25 g	**
Proteínas (g)	2.9 g	4
Gord. Totais (g)	9.5 g	17
Gord. Saturadas (g)	7.3 g	33
Gord. Trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	0.8 g	3
Sódio (mg)	81 mg	3