

2251

## Ingredientes

### Creme de Milho

500.0	ml	Leite Líquido
175.0	g	Cremulzin F
200.0	g	Milho Verde

### Preparo

400.0	ml	Água
400.0	g	Ovos
180.0	g	Óleo
500.0	g	Recheio Goiaba
1.0	kg	Bolo De Fubá

### Acabamento

100.0	g	Recheio Goiaba
-------	---	----------------



## Modo de Fazer

**CREME DE MILHO**locar o milho verde e parte do leite (250 ml) no liquidificador e bater.

02. Com o auxílio de uma peneira, peneirar a mistura em uma panela.
03. Adicionar o restante do leite (250 ml) e levar ao fogo até obter ferverura.
04. Adicionar o Zeelandia Cremulzin e mexer com um batedor de arame (fouet) até engrossar.
05. Reservar.

### PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Bolo de Fubá, a água, os ovos e o óleo na batedeira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos. Utilizar batedor tipo raquete.
02. Colocar 990 g de massa em cada forma retangular (38 x 25 x 4 cm) previamente untada.
03. Aplicar 500 g de Zeelandia Recheio de goiaba e espalhar o restante da massa sobre o recheio.
04. Fornear a 170°C por aproximadamente 50 minutos em forno lastro sobre uma assadeira de pão francês.
05. Esfriar. Desenformar.

### DICA

- Outro forneamento:

\* Forno Turbo: 120°C por aproximadamente 50 minutos.

### ACABAMENTO

01. Com o auxílio de uma espátula, espalhar o creme de milho reservado sobre a superfície do bolo.
02. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico liso fino, aplicar o Zeelandia Recheio de Goiaba sobre o creme de milho.
03. Cortar em tiras de 23 x 6 cm ou conforme a preferência.

## Dicas

## Rendimento/Quebra

1 Total de 2975 g

## Validade

48 horas

## Equipamentos

Forno

Batedeira

Fogão

Saco De Confeitar

Espátula

Panela

Batedor Tipo Raquete

Balança

Assadeira Pão Francês

Recipiente

Bico Liso

Forma Retangular

Batedor De Arame (Fouet)

## Tabela Nutricional

<b>Cada 100g da mistura contém (em média):</b>		<b>%VD*</b>
V. Energético (kcal)	173 kcal	9
V. Energético (kJ)	727 kJ	9
Carboidratos (g)	29 g	10
Açúcares (g)	13 g	**
Proteínas (g)	2.1 g	3
Gord. Totais (g)	5.3 g	10
Gord. Saturadas (g)	1.1 g	5

## Tabela Nutricional

**Cada 100g da mistura contém (em média):** **%VD\***

Gord. Trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	0.8 g	3
Sódio (mg)	99 mg	4