

Cuca Natalina

2323

Ingredientes

Preparo

400g Ovos

250ml Leite Líquido

250g Óleo

1kg Prime Cake 10 Prime Cake 10



Modo de Fazer

FAROFA

01. Colocar a farinha de trigo, o açúcar, o amido e a margarina em um recipiente e misturar até formar uma farofa. Reservar.

02. Picar grosseiramente as castanhas do Pará, avelãs e as nozes.

03. Adicionar as amêndoas filetadas o xerém de cajú na farofa reservada.

04. Reservar

PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Prime Cake, os ovos, o leite e o óleo 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 5 minutos.

03. Colocar 470 g de massa em cada forma redonda (20 cm diâmetro x 5 cm altura) previamente untada.

04. Reservar.

05. Aplicar 200 g de Zeelandia Recheio Frutas Vermelhas e espalhar sobre cada massa.

06. Espalhar 100 g de gotas de chocolate sobre o Zeelandia Recheio de Frutas Vermelhas.

07. Espalhar 200 g da farofa reservada sobre as gotas de chocolate.

08. Fornear a 180°C por aproximadamente 1 h em forno lastro.

Dicas

*Outro forneamento:

- Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 50 minutos.

- Após retirar do forno, recomenda-se esfriar a Cuca Natalina na forma por aproximadamente 15 minutos. Desenformar com auxílio de uma espátula.

Rendimento / Quebra

4 Unidades de 870 g

Validade

120 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Espátula

Batedor Tipo Raquete

Balança

Faca

Recipiente

Forma Redonda

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	250	13
V. Energético (kJ)	1049 kJ	12
Carboidratos (g)	34	11
Proteínas (g)	3.0	6
Fibra Alimentar (g)	0.9	4
Sódio (mg)	60	3
Açúcares totais (g)	18	
Aç adicionados (g)	17	34
Gorduras totais (g)	11	17
Gorduras saturadas (g)	4.5	23
Gorduras trans (g)	0	0