Cuca Natalina

2323

Ingredientes

Farofa

160g	Farinha De Trigo
160g	Açúcar Refinado
160g	Margarina
160g	Amido
400g	Gotas De Chocolate
40g	Nozes
40g	Castanha Do Pará - Brasil
40g	Avelãs
40g	Xerém De Caju
40g	Amêndoas Filetadas
800g	Recheio Frutas Vermelhas Recheio Frutas Vermelhas

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 Sugerida

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)	3.1	6
Fibra Alimentar (g)	0.9	4
Sódio (mg)	60	3
Açúcares totais (g)	17	
Aç adicionados (g)	17	34
Gorduras totais (g)	11	17
Gorduras saturadas (g)	4.5	23
Gorduras trans (g)	0	0