# Bolo Choco Intense (Receita Principal)



2332

## Ingredientes

#### **Preparo**

800g	Ovos
800ml	Leite Líquido
2kg	Bolo Choco Intense Bolo Choco Intense



## Modo de Fazer

- 01. Colocar o Zeelandia Bolo Bolo Choco Intense, os ovos e o leite na batedeira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto. Utilizar batedor tipo raquete.
- 02. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos.
- 03. Colocar 900 g de massa em cada forma retangular (27 x 17 x 4 cm) previamente untada.
- 04. Fornear a 180°C por aproximadamente 40 minutos em forno lastro.
- 05. Desenformar. Esfriar.

#### **Dicas**

- Outro Forneamento:
- \* Forno turbo: 140°C por aproximadamente 30 minutos.
- A massa crua pode permanecer congelada por aproximadamente 20 días de -18°C a -30°C. Descongelar por aproximadamente 2 horas antes de fornear.

#### **OUTROS FORMATOS**

- Colocar 500g de massa em cada forma redonda com furo central (19cm diâmetro x 6cm altura) previamente untada.
- \*Forno lastro: 170°C por aproximadamente 50 minutos.
- \*Forno turbo: 140°C por aproximadamente 30 minutos.

## Rendimento / Quebra

4 unidades de 814 g

## **Validade**

120 horas

## **Equipamentos**

Forno
Batedeira
Batedor Tipo Raquete
Balança
Forma Retangular

# **Tabela Nutricional**

Porção de 60g contém (e	% VD (*)	
V. Energético (kcal)	185	9
V. Energético (kj)	781 kJ	9
Carboidratos (g)	26	9
Proteínas (g)	4.1	8
Fibra Alimentar (g)	1.2	5
Sódio (mg)	74	3
Açúcares Totais (g)	18	
Aç Adicionados (g)	17	34
Gorduras Totais (g)	7.0	11
Gorduras Saturadas (g)	3.1	16
Gorduras Trans (g)	0.2	10