

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 dias 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 Sugerida

120 horas

Equipamentos

Forno
Batedeira
Batedor Tipo Raquete
Balança
Forma Retangular

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (em média):		% 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