

# Bolo Choco Intense (Receita Principal)

2332

## Ingredientes

### Preparo

2kg Bolo Choco Intense

800g Ovos

800ml Leite Líquido

### Recheio

### Acabamento



## 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.

## 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 (em média): % VD (\*)**

V. Energético (kcal)	190 kcal	9
V. Energético (kJ)	796 kJ	9
Carboidratos (g)	26 g	9
Proteínas (g)	3.9 g	5
Gord. Totais (g)	7.8 g	14
Gord. Saturadas (g)	3.6 g	17
Gord. Trans (g)	0.2 g	**
Fibra Alimentar (g)	1.2 g	5
Sódio (mg)	139 mg	6