

Bolo Palha Italiana

2337

Ingredientes

Preparo

400g Ovos

400ml Leite Líquido

250g Biscoito Maizena

1kg Bolo Choco Intense Bolo Choco Intense

Acabamento

300g Recheio Brigadeiro Recheio Brigadeiro



Modo de Fazer

PREPARO

01. Triturar o biscoito maizena grosseiramente e reservar.
02. Colocar o Zeelandia Bolo Choco Intense os ovos e o leite na batedeira.
03. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto. Utilizar batedor tipo raquete.
04. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos.
05. Adicionar o biscoito maizena triturado e misturar.
06. Colocar em forma retangular (38 x 25 x 4 cm) previamente forrada com papel manteiga e alisar a superfície da massa.
07. Fornear a 180°C por aproximadamente 40 minutos em forno lastro.
08. Desenformar. Esfriar.

DICA

- Outro Forneamento:

* Forno Turbo: 140°C por aproximadamente 30 minutos.

ACABAMENTO

01. Com o auxílio de uma faca de serra, acertar as laterais do bolo e reservar as aparas.
02. Com o auxílio de uma espátula, espalhar o Zeelandia Recheio Brigadeiro sobre o bolo.
03. Espalhar pedaços pequenos das aparas reservadas sobre o recheio.
04. Com o auxílio de uma peneira, polvilhar o Zeelandia Açúcar Confeiteiro a gosto.
05. Cortar em fatias de aproximadamente 7 x 24 cm.

Dicas

Rendimento / Quebra

5 Unidades de 420 g

Validade

Equipamentos

Forno

Batedeira

Peneira

Espátula

Batedor Tipo Raquete

Balança

Papel Manteiga

Forma Retangular

Faca De Serra

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	193	10
V. Energético (kj)	816 kJ	10
Carboidratos (g)	29	10
Proteínas (g)	3.8	8
Fibra Alimentar (g)	1.1	4
Sódio (mg)	93	4
Açúcares Totais (g)	18	
Aç Adicionados (g)	16	32
Gorduras Totais (g)	6.9	11
Gorduras Saturadas (g)	3.3	17
Gorduras Trans (g)	0.4	20