

# 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 Sugerida

72 horas

# 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)	194	10
V. Energético (kJ)	816 kJ	10
Carboidratos (g)	29	10
Proteínas (g)	3.8	8
Fibra Alimentar (g)	1.0	4
Sódio (mg)	93	4
Açúcares Totais (g)	17	
Aç Adicionados (g)	16	32
Gorduras Totais (g)	6.8	10
Gorduras Saturadas (g)	3.3	17
Gorduras Trans (g)	0.4	20