

Bolo Palha Italiana

2337

Ingredientes

Preparo

1kg Bolo Choco Intense

400g Ovos

400ml Leite Líquido

250g Biscoito Maizena

Recheio

Acabamento

300g - 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

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) | 197 kcal | 10 |
| V. Energético (kJ) | 828 kJ | 10 |
| Carboidratos (g) | 29 g | 10 |
| Proteínas (g) | 3.7 g | 5 |
| Gord. Totais (g) | 7.5 g | 14 |
| Gord. Saturadas (g) | 3.7 g | 17 |
| Gord. Trans (g) | 0.4 g | ** |
| Fibra Alimentar (g) | 1.0 g | 4 |
| Sódio (mg) | 144 mg | 6 |