Bolo Palha Italiana



2337

Ingredientes

Preparo

400g	Ovos
400ml	Leite Líquido
250g	Biscoito Maizena
1kg	Bolo Choco Intense Bolo Choco Intense



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

72 horas

Equipamentos

Forno		
Batedeira		
Peneira		
Espátula		
Batedor Tipo Raquete		
Balança		
Papel Manteiga		
Forma Retangular		
Faca De Serra		

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (e	% 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