

# Bolo De Chocolate Pascal

2338

## Ingredientes

### Preparo

400g	Ovos
400ml	Leite Líquido
500g	Chocolate Meio Amargo
1kg	Bolo Choco Intense Bolo Choco Intense
1.5kg	Recheio Brigadeiro Recheio Brigadeiro

### Acabamento

750g	Recheio Brigadeiro Recheio Brigadeiro
750g	Recheio Leite Condensado Recheio Leite Condensado



## Modo de Fazer

### PREPARO

01. Colocar o Zeelandia 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 950 g de massa em formas retangulares tipo tabuleiro (32 x 44 x 4,5 cm) previamente untada.
04. Fornear a 170°C por aproximadamente 25 minutos em forno lastro. Esfriar.
05. Cortar em tiras de aproximadamente 6 x 30 cm.
06. Forrar as formas lisas para ovos de páscoa com as tiras de bolo.
07. Adicionar aproximadamente 300 g de Zeelandia Recheio Brigadeiro em cada forma.
08. Cobrir com o restante das tiras de bolo.
09. Derreter o chocolate meio amargo conforme a instruções da embalagem e espalhar sobre cada bolo.
10. Levar para geladeira por aproximadamente 1h.

### DICA

- Outro Forneamento:

\* Forno Turbo: 130°C por aproximadamente 25 minutos.

### ACABAMENTO

01. Desenformar deixando a parte oval virada para cima.
02. Com o auxílio de dois sacos de confeitar com bico frisado, aplicar o Zeelandia Recheio Leite Condensado e o Zeelandia Recheio Brigadeiro intercalando os recheios.
03. Decorar a lateral dos bolos com chocolate granulado a gosto.

## Dicas

## Rendimento / Quebra

5 Unidades de 860 g

Validade Sugerida

72 horas

Equipamentos

Forno
Batedeira
Geladeira
Saco De Confeitar
Colher
Batedor Tipo Raquete
Balança
Faca
Recipiente
Microondas
Bico Frisado
Forma Retangular
Forma Lisa Para Ovo De Páscoa 500g

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	195	10
V. Energético (kJ)	827 kJ	10
Carboidratos (g)	31	10
Proteínas (g)	2.1	4
Fibra Alimentar (g)	1.1	4
Sódio (mg)	62	3
Açúcares totais (g)	22	
Aç adicionados (g)	20	40
Gorduras totais (g)	7.3	11
Gorduras saturadas (g)	3.3	17
Gorduras trans (g)	0	0