

Bolo Choco Cake Crocante

2340

Ingredientes

Preparo

400g	Ovos
250ml	Leite Líquido
250g	Óleo
1kg	Prime Chococake 10 Prime Chococake 10

Recheio

200g	Paçoca Tipo Rolha
300g	Recheio Leite Condensado Recheio Leite Condensado

Acabamento

75g	Biscoito Amanteigado De Chocolate Triturado
500g	Chocomilk Chocolatier Chocomilk Chocolatier



Modo de Fazer

PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Prime Chococake, os ovos, o óleo 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 5 minutos.
03. Colocar 350 g de massa cada em forma para bolo inglês (17 x 8 x 5) previamente untada.
04. Fornear a 180°C por aproximadamente 50 minutos em forno lastro.
05. Desenformar e esfriar.

DICA

- Outro Forneamento:

* Forno Turbo: 140°C por aproximadamente 40 minutos.

RECHEIO

01. Colocar o Zeelandia Recheio Leite Condensado e a paçoca tipo rolha o em um recipiente e misturar até homogeneizar.
02. Com auxílio de uma espátula, espalhar 100 g de recheio sobre cada bolo. Reservar.

ACABAMENTO

01. Aquecer o Chocolatier ChocoMilk em banho-maria ou microondas até a consistência desejada.
02. Adicionar o biscoito amanteigado de chocolate triturado e misturar até homogeneizar.
03. Com o auxílio de uma espátula, espalhar o Chocolatier ChocoMilk com biscoito sobre a superfície dos bolos.

DICA

- O biscoito de chocolate amanteigado triturado pode ser substituído por cookies de chocolate triturado.

Dicas

Rendimento / Quebra

5 Unidades de 470 g

Validade

72 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Espátula

Batedor Tipo Raquete

Balança

Formas Bolo Inglês

Recipiente

Microondas

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	277	14
V. Energético (kJ)	1056 kJ	13
Carboidratos (g)	34	11
Proteínas (g)	4.2	8
Fibra Alimentar (g)	1.1	4
Sódio (mg)	65	3
Açúcares totais (g)	21	
Aç adicionados (g)	19	38
Gorduras totais (g)	14	22
Gorduras saturadas (g)	3.5	18
Gorduras trans (g)	0	0