

# 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