

Cake Laranja (Receita Principal)

2448

Ingredientes

Preparo

800g Ovos

800ml Leite Líquido

2kg Cake Laranja Cake Laranja



Modo de Fazer

01. Colocar o Zeelandia Cake Laranja, os ovos e o leite na batedeira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto. Utilizar batedor tipo raquete.
03. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos.
04. Colocar 580 g de massa em cada forma redonda com furo central (19 cm diâmetro X 6 cm altura) previamente untada.
05. Fornear a 170°C por aproximadamente 45 minutos em forno lastro sobre uma assadeira de pão francês.
06. Desenformar. Esfriar.

Dicas

- Outro Forneamento:

* Forno Turbo: Pré aquecer o forno a 200°C, colocar os bolos e desligar por 10 minutos. Ligar novamente a 130°C e fornear por aproximadamente 25 minutos.

- Outros Rendimentos:

* 900 g de massa em forma retangular (27 x 17 x 4 cm) rendem 4 unidades de 765 g.

* Forno Lastro: 170°C por aproximadamente 50 minutos sobre uma assadeira de pão francês.

Rendimento / Quebra

6 Unidades de 510 g

Validade

120 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Batedor Tipo Raquete

Balança

Assadeira Pão Francês

Forma Redonda Com Furo Central

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	191	10
Carboidratos (g)	30	10
Açúcares totais (g)	19	
Aç adicionados (g)	17	34
Proteínas (g)	3.8	8
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	71	3
Gorduras totais (g)	6.1	9
Gorduras saturadas (g)	2.6	13
Gorduras trans (g)	0	0