

# 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  |