

Fatias De Laranja Mesclada

2451

Ingredientes

Laranja em Calda

1L	Água
500g	Açúcar Refinado
2kg	Laranja



Preparo

400g	Ovos
400ml	Leite Líquido
1kg	Cake Laranja Cake Laranja

Montagem

185g	Farinha De Trigo
185g	Açúcar Refinado
185g	Margarina
30g	Chocolate Em Pó
185g	Amido
250g	Gotas De Chocolate
600g	Base Para Torta Doce Pronta (Receita 001829)

Acabamento

50g	El-Geleia Pronta El-Geleia Pronta
-----	-----------------------------------

Modo de Fazer

LARANJA EM CALDA

01. Descascar as laranjas, retirar a pele branca.
02. Cortar as laranjas em rodelas de aproximadamente 1 cm. Reservar.
03. Colocar a água, o açúcar refinado e o aniz estrelado a gosto em uma panela.
04. Levar ao fogo até obter fervura.
05. Retirar do fogo e acrescentar as rodelas de laranjas.
06. Tampar. Reservar por aproximadamente 1 hora.

PREPARO

01. Colocar o Zealandia Cake Laranja, os ovos e o leite na batedeira.
02. 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. Reservar.

MONTAGEM

01. Misturar a farinha de trigo, o amido, o açúcar e a margarina até formar uma farofa.
02. Adicionar as gotas de chocolate e misturar. Reservar.
03. Colocar parte da massa de bolo de laranja (300 g) e o chocolate em pó em um recipiente e misturar. Reservar.
04. Com auxílio de uma bilha, esticar a massa de Base Torta Doce Pronta.
05. Colocar a base para torta doce no fundo de uma forma retangular (32 x 44 x 4,5 cm).
06. Adicionar o restante da massa de bolo de laranja reservada (1,5 kg) sobre a base de torta doce.
07. Adicionar a massa de chocolate reservada sobre a massa de bolo de laranja.
08. Com auxílio de uma espátula, mesclar a massa de chocolate com a massa de laranja.
09. Espalhar a farofa com gotas de chocolate reservada sobre a massa.
10. Retirar as fatias de laranja reservadas da calda e escorrer em uma peneira.
11. Adicionar as fatias de laranja sobre a farofa. Manter distância de aproximadamente 3 cm entre as fatias.
12. Fornear a 180°C por aproximadamente 1:10 h em forno lastro.
13. Esfriar. Desenformar.
14. Cortar em fatias de aproximadamente 8 x 30 cm.

ACABAMENTO

01. Pincelar a EL-Geleia Pronta sobre as laranjas.

Dicas

- O aniz estrelado pode ser substituído por canela em pau a gosto.
- Outro forneamento:
* Forno Turbo: 140°C por aproximadamente 1 hora.

Rendimento / Quebra

5 Unidades de 730 g

Validade Sugerida

72 horas

Equipamentos

Forno
Batedeira
Fogão
Peneira
Bilha
Colher
Panela
Batedor Tipo Raquete
Balança
Pincel
Recipiente
Escumadeira
Tábua Para Corte
Forma Retangular
Faca De Serra

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	196	10
Carboidratos (g)	31	10
Açúcares Totais (g)	16	
Aç Adicionados (g)	16	32
Proteínas (g)	2.5	5
Gorduras Totais (g)	6.4	10
Gorduras Saturadas (g)	3.3	17
Gorduras Trans (g)	0.3	15
Fibra Alimentar (g)	0.6	2
Sódio (mg)	28	1