

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 rodela 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 rodela de laranjas.
06. Tampar. Reservar por aproximadamente 1 hora.

PREPARO

01. Colocar o Zeelandia 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

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