

# Fatias De Laranja E Ricota

2453

## Ingredientes

### Recheio

300g Açúcar Refinado

200g Frutas Cristalizadas

100g Nozes

1kg Ricota

200g Iogurte Natural



### Preparo

400g Ovos

400ml Leite Líquido

1kg Cake Laranja Cake Laranja

### Montagem

1kg Base Para Torta Doce Pronta (Receita 001829)

## Modo de Fazer

### RECHEIO

01. Triturar as nozes.
02. Colocar a ricota, o açúcar refinado, as nozes trituradas, as frutas cristalizadas, o iogurte natural e as raspas de laranja a gosto em um recipiente e misturar.
03. Reservar.

### 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.
04. Reservar.

### MONTAGEM

01. Com auxílio de uma bilha, esticar parte da massa de Base Para Torta Doce Pronta (600 g).
02. Colocar a massa de base de torta doce no fundo de uma forma retangular (32 x 44 x 4,5 cm).
03. Colocar a massa de bolo de laranja reservada sobre a massa de base de torta doce.
04. Espalhar o recheio reservado sobre a massa de bolo.
05. Com auxílio de uma bilha, esticar o restante da massa de base para torta doce (400 g) até obter uma espessura de aproximadamente 3 mm.
06. Cortar em tiras de aproximadamente 2,5 cm de largura.
07. Colocar as tiras sobre o recheio de forma que fique quadriculado.
08. Pincelar a superfície das tiras com gemas de ovos a gosto.
09. Fornear a 180°C por aproximadamente 1:20 h em forno lastro.
10. Esfriar. Desenformar.
11. Cortar em fatias de aproximadamente 8 x 30 cm.

## Dicas

- Outro forneamento:  
\* Forno Turbo: 140°C por aproximadamente 1:20 h.

## Rendimento / Quebra

5 Unidades de 840 g

## Validade

72 horas

## Equipamentos

Forno

---

Batedeira

---

Bilha

---

Colher

---

Batedor Tipo Raquete

---

Balança

---

Faca

---

Pincel

---

Recipiente

---

Forma Retangular

---

Faca De Serra

---

## Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	205	10
Carboidratos (g)	27	9
Açúcares Totais (g)	13	
Aç Adicionados (g)	13	26
Proteínas (g)	5.5	11
Gorduras Totais (g)	7.0	11
Gorduras Saturadas (g)	2.4	12
Gorduras Trans (g)	0.6	30
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	105	4