Fatias De Laranja E Ricota



2453

Ingredientes

Recheio

300g	Açúcar Refinado
200g	Frutas Cristalizadas
100g	Nozes
1kg	Ricota
200g	logurte 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.

- 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	% VD (*)	
V. Energético (kcal)	205	10
Carboidratos (g)	28	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