

# Cake Tropical (Receita Principal)

2460

## Ingredientes

### Preparo

800g Ovos

800ml Leite Líquido

2kg Cake Tropical Cake Tropical



## Modo de Fazer

01. Colocar o Cake Tropical, 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 fornar 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. Fornear a 170°C por aproximadamente 50 minutos em forno lastro sobre uma assadeira de pão francês.

## Rendimento / Quebra

6 Unidades de 510 g

## Validade Sugerida

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)	187	9
Carboidratos (g)	31	10
Açúcares Totais (g)	18	
Aç Adicionados (g)	17	34
Proteínas (g)	4.0	8
Gorduras Totais (g)	5.4	8
Gorduras Saturadas (g)	2.3	12
Gorduras Trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	71	3