# 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 fornear 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 (validade sugerida) horas

### **Equipamentos**

Forno		
Batedeira		
Batedor Tipo Raquete		
Balança		
Assadeira Pão Francês		
Forma Redonda Com Furo Central		

# **Tabela Nutricional**

Porção de 60g contém (em média):		
187	9	
31	10	
18		
17	34	
4.0	8	
5.4	8	
2.3	12	
0	0	
0	0	
71	3	
	187 31 18 17 4.0 5.4 2.3 0	