

Cake Banana Com Farofa Crocante

2469

Ingredientes

Farofa Crocante

75g Farinha De Trigo

75g Açúcar Refinado

75g Margarina

75g Amido

100g Gotas De Chocolate

100g Damasco

100g Castanha De Caju Salgada

50g Aveia Em Flocos



Preparo

400g Ovos

400ml Leite Líquido

1kg Cake Banana Cake Banana

Modo de Fazer

FAROFA CROCANTE

01. Misturar a farinha de trigo, o açúcar, o amido e a margarina até formar uma farofa. Reservar.
02. Cortar o damasco em cubos.
03. Colocar a farofa reservada, o damasco em cubos, a aveia em flocos, as gotas de chocolate e a castanha de caju salgada em um recipiente e misturar até homogeneizar.
03. Reservar.

PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Cake Banana, 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. Colocar a massa em forma retangular (40 x 28 x 5 cm) previamente untada.
05. Espalhar a farofa crocante reservada sobre a massa.
06. Fornear a 170°C por aproximadamente 45 minutos em forno lastro.
07. Esfriar. Desenformar.
08. Cortar em fatias de aproximadamente 6 x 24 cm.

Dicas

- A castanha de caju pode ser substituída por amêndoas, nozes ou castanha do Pará.
- Outro Forneamento:
 - * Forno Turbo: 140°C por aproximadamente 35 minutos.

Rendimento / Quebra

6 Unidades de 360 g

Validade

120 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Colher

Batedor Tipo Raquete

Balança

Faca

Recipiente

Tábua Para Corte

Forma Retangular

Faca De Serra

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	200	10
Carboidratos (g)	30	10
Açúcares totais (g)	15	
Aç adicionados (g)	14	28
Proteínas (g)	3.5	7
Gorduras totais (g)	7.4	11
Gorduras saturadas (g)	3.8	19
Gorduras trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0.7	3
Sódio (mg)	64	3