

Cake Banana Trufado

2470

Ingredientes

Cobertura Trufada

150g Creme De Leite

350g Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier

Preparo

400g Ovos

400ml Leite Líquido

100g Chocolate Granulado

1kg Cake Banana Cake Banana



Modo de Fazer

COBERTURA TRUFADA

01. Colocar o Chocolatier ChocoNut e o creme de leite em um recipiente e misturar até homogeneizar.

02. 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. Adicionar o chocolate granulado e misturar até homogeneizar.

05. Colocar 580 g de massa em cada forma redonda com furo central (19 x 6 cm) previamente untada.

06. Fornear a 170°C por aproximadamente 45 minutos em forno lastro.

07. Desenformar. Esfriar.

08. Cobrir cada bolo com aproximadamente 160 g de cobertura trufada reservada.

09. Peneirar o cacau em pó a gosto sobre cada bolo.

Dicas

- Outro Forneamento:

* Forno Turbo: 140°C por aproximadamente 35 minutos.

Rendimento / Quebra

3 Unidades de 700 g

Validade

72 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Peneira

Espátula

Colher

Batedor Tipo Raquete

Balança

Recipiente

Forma Redonda Com Furo Central

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	217	11
Carboidratos (g)	29	10
Açúcares Totais (g)	18	
Aç Adicionados (g)	16	32
Proteínas (g)	3.6	7
Gorduras Totais (g)	9.5	15
Gorduras Saturadas (g)	3.3	17
Gorduras Trans (g)	0.3	15
Fibra Alimentar (g)	0.8	3
Sódio (mg)	67	3