

# 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 Sugerida

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)	219	11
Carboidratos (g)	29	10
Açúcares Totais (g)	18	
Aç Adicionados (g)	16	32
Proteínas (g)	3.6	7
Gorduras Totais (g)	9.7	15
Gorduras Saturadas (g)	3.9	20
Gorduras Trans (g)	0.3	15
Fibra Alimentar (g)	0.8	3
Sódio (mg)	67	3