

# Cake Banana Com Creme De Castanha

2472

## Ingredientes

### Creme de Castanha

800ml	Leite Líquido
600g	Leite Condensado
400g	Castanha Do Pará - Brasil
80g	Manteiga Sem Sal
235g	Cremulzin F Cremulzin F



### Preparo

400g	Ovos
400ml	Leite Líquido
1kg	Cake Banana Cake Banana

## Modo de Fazer

### CREME DE CASTANHA

01. Triturar a castanha do Pará. Reservar.
02. Colocar o leite condensado, a manteiga sem sal e a castanha do Pará triturada reservada em uma panela.
03. Levar ao fogo e cozinhar por aproximadamente 5 minutos ou até engrossar sem parar de mexer.
04. Retirar do fogo, adicionar o leite e misturar até homogeneizar.
05. Retornar ao fogo até obter fervura.
06. Adicionar o Zeelandia Cremulzin e mexer até engrossar.
07. Colocar em um recipiente e cobrir com plástico.
08. Esfriar e 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 (32 x 44 x 4,5 cm) previamente untada.
05. Fornear a 170°C por aproximadamente 45 minutos em forno lastro.
06. Desenformar. Esfriar.
07. Cortar o bolo de banana em duas camadas.
08. Espalhar parte do creme de castanha reservado (1,2 kg) sobre a superfície de uma camada de bolo.
09. Colocar a segunda camada de bolo sobre o creme.
10. Espalhar o restante do creme de castanha (500 g) sobre a segunda camada de bolo.
11. Peneirar cacau em pó a gosto sobre o bolo.
12. Cortar em fatias de aproximadamente 5 x 30 cm.

## Dicas

- A castanha do Pará pode ser substituída por nozes.
- Outro Forneamento:
  - \* Forno Turbo: 140°C por aproximadamente 35 minutos.

## Rendimento / Quebra

8 Unidades de 350 g

## Validade

72 horas

## Equipamentos

Forno

---

Batedeira

---

Fogão

---

Peneira

---

Espátula

---

Colher

---

Panela

---

Batedor Tipo Raquete

---

Balança

---

Recipiente

---

Forma Retangular

---

Faca De Serra

---

Mixer

---

## Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	227	11
Carboidratos (g)	28	9
Açúcares Totais (g)	14	
Aç Adicionados (g)	12	24
Proteínas (g)	4.4	9
Gorduras Totais (g)	11	17
Gorduras Saturadas (g)	4.2	21
Gorduras Trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0.9	4
Sódio (mg)	71	3