

# Cake Banana (Receita Principal)

2473

## Ingredientes

### Preparo

800g	Ovos
800ml	Leite Líquido
2kg	Cake Banana Cake Banana



## Modo de Fazer

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 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.
06. Desenformar. Esfriar.

## Dicas

- Outro Forneamento:
  - \* Forno Turbo: 140°C por aproximadamente 35 minutos.
- Cobertura:
  - \* Pode-se utilizar uma mistura de açúcar e canela, polvilhando sobre a massa, antes do forneamento.
- Outro Rendimento:
  - \* 2,7 Kg de massa em forma tabuleiro (32 x 44 x 4,5 cm) rende 1 unidade de 2,36 Kg. Para obter uma superfície reta, na etapa 3, bater em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos.

## Rendimento / Quebra

6 unidades de 530 g

## Validade Sugerida

120 horas

Forno
Batedeira
Batedor Tipo Raquete
Balança
Forma Redonda Com Furo Central

## Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	186	9
Carboidratos (g)	29	10
Açúcares Totais (g)	17	
Aç Adicionados (g)	16	32
Proteínas (g)	3.7	7
Gorduras Totais (g)	5.9	9
Gorduras Saturadas (g)	2.6	13
Gorduras Trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	80	3