

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 |