

# Cake Churros

2479

## Ingredientes

### Preparo

400g	Ovos
400ml	Leite Líquido
4g	Canela Em Pó
1kg	Cake Doce De Leite Cake Doce De Leite

### Acabamento

100g	Açúcar Refinado
35g	Leite Em Pó
2g	Canela Em Pó
350g	Doce De Leite



## Modo de Fazer

### PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Cake Doce de Leite, a canela em pó, 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 350 g de massa em formas de bolo inglês (20 x 10 x 6 cm) previamente untadas.
05. Fornear a 180 °C por aproximadamente 40 minutos em forno lastro.
06. Desenformar. Esfriar.

### DICA

- Outro forneamento:

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

### ACABAMENTO

01. Colocar o açúcar, o leite em pó e a canela em pó em um recipiente e misturar até homogeneizar.
02. Passar a mistura em volta de todo o bolo.
03. Com o auxílio de um saco de confeitar e bico frisado, aplicar o doce de leite sobre os bolos.
04. Decorar a gosto com palitos de chocolate.

## Dicas

## Rendimento / Quebra

5 Unidades de 380 g

## Validade Sugerida

72 horas

## Equipamentos

Forno
Batedeira
Saco De Confeitar
Batedor Tipo Raquete
Balança
Formas Bolo Inglês
Recipiente

## Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	201	10
Carboidratos (g)	34	11
Açúcares Totais (g)	17	
Aç Adicionados (g)	17	34
Proteínas (g)	4.2	8
Gorduras Totais (g)	5.4	8
Gorduras Saturadas (g)	2.6	13
Gorduras Trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0.6	2
Sódio (mg)	61	3