Cake Churros



2479

Ingredientes

Preparo

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



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

Equipamentos

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

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (em n	% 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