

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

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)	18	
Aç Adicionados (g)	17	34
Proteínas (g)	4.1	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