Cake Doce De Leite Com Banana

2480

Ingredientes

Preparo

400g	Ovos
400ml	Leite Líquido
360g	Creme De Leite
700g	Doce De Leite
800g	Banana Nanica Sem Casca
100g	Calda De Caramelo
100g	El-Geleia Pronta El-Geleia Pronta
1kg	Cake Doce De Leite Cake Doce De Leite

Modo de Fazer

01. Espalhar a calda de caramelo em uma forma retangular (32 x 44 x 4,5 cm) untada e forrada com papel manteiga (forrar apenas o fundo da forma).
02. Cortar as bananas ao meio, no sentido do comprimento.
03. Colocar as bananas sobre a calda de caramelo mantendo um espaço de aproximadamente 2 cm entre elas.
04. Colocar o doce de leite e o creme de leite em um recipiente e misturar até homogeneizar.
05. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico tipo serra, aplicar a mistura de doce de leite e creme de leite sobre as bananas. Reservar.
06. Colocar o Zeelandia Cake Doce de Leite, os ovos e o leite na batedeira.
07. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto. Utilizar batedor tipo raquete.
08. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos.
09. Espalhar a massa na forma reservada.
10. Fornear a 180°C por aproximadamente 1:40 h em forno lastro.
11. Esfriar. Desenformar.
12. Com o auxílio de uma espátula, espalhar a Zeelandia Geleia Pronta sobre o bolo.
13. Cortar em fatias de aproximadamente 6 x 30 cm.

DICA
- Outro forneamento:
* Forno Turbo 140°C por aproximadamente 1:20 h

Dicas

Rendimento / Quebra

7 Unidades de 435 g

72 horas

Equipamentos

- Forno
- Batedeira
- Saco De Confeitar
- Espátula
- Batedor Tipo Raquete
- Balança
- Recipiente
- Bico Tipo Serra
- Papel Manteiga
- Forma Retangular
- Faca De Serra

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	175	9
Carboidratos (g)	29	10
Açúcares Totais (g)	11	
Aç Adicionados (g)	9.1	18
Proteínas (g)	3.1	6
Gorduras Totais (g)	5.2	8
Gorduras Saturadas (g)	2.9	15
Gorduras Trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0.6	2
Sódio (mg)	48	2