

# 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

## 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