

Cake Doce De Leite E Amendoim

2482

Ingredientes

Preparo

400g	Ovos
400ml	Leite Líquido
100g	Xerém De Amendoim
1kg	Cake Doce De Leite Cake Doce De Leite

Cobertura

250g	Doce De Leite
150g	El-Geleia Pronta El-Geleia Pronta



Modo de Fazer

PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Cake Doce de Leite, o xerém de amendoim, 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 600 g de massa em cada forma redonda com furo central (19 x 8 cm) previamente untada.
05. Fornear a 180°C por aproximadamente 50 minutos em forno lastro.
06. Desenformar. Esfriar.

DICA

- Outro forneamento:
 - * Forno Turbo: 140°C por aproximadamente 45 minutos.

COBERTURA

01. Colocar a EL-Geleia Pronta e o doce de leite em um recipiente e misturar até homogeneizar.
02. Cobrir cada bolo com a cobertura.

Dicas

Rendimento / Quebra

3 Unidades de 650 g

Validade Sugerida

72 horas

Equipamentos

- Forno
- Batedeira
- Colher
- Batedor Tipo Raquete
- Balança
- Formas Com Furo Central
- Recipiente

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	199	10
Carboidratos (g)	32	11
Açúcares Totais (g)	15	
Aç Adicionados (g)	15	30
Proteínas (g)	4.4	9
Gorduras Totais (g)	6.1	9
Gorduras Saturadas (g)	2.2	11
Gorduras Trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0.7	3
Sódio (mg)	66	3