

2484

Ingredientes

Preparo

800g	Ovos
800ml	Leite Líquido
2kg	Cake Doce De Leite Cake Doce De Leite



Modo de Fazer

01. Colocar o Zealandia Cake Doce de Leite, 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 580 g de massa em cada forma redonda com furo central (19 cm diâmetro X 8 cm altura) previamente untada.
05. Fornear a 170°C por aproximadamente 50 minutos em forno lastro sobre uma assadeira de pão francês.
06. Desenformar. Esfriar.

Dicas

- Outro Forneamento:
* Forno Turbo: 140°C por aproximadamente 40 minutos.
- A massa crua pode permanecer congelada por aproximadamente 20 dias de -18°C a -30°C. Descongelar por aproximadamente 2 horas antes de fornar.

Rendimento / Quebra

6 Unidades de 525 g

Validade Sugerida

120 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Batedor Tipo Raquete

Balança

Assadeira Pão Francês

Forma Redonda Com Furo Central

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	184	9
Carboidratos (g)	30	10
Açúcares Totais (g)	18	
Aç Adicionados (g)	17	34
Proteínas (g)	3.9	8
Gorduras Totais (g)	5.4	8
Gorduras Saturadas (g)	2.4	12
Gorduras Trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0.6	2
Sódio (mg)	55	2