Cake Cuca De Doce De Leite Com Maçã



2486

Ingredientes

Farofa

150g	Farinha De Trigo
150g	Amido
150g	Açúcar Mascavo
150g	Manteiga Sem Sal

Preparo

400g	Ovos
400ml	Leite Líquido
700g	Maçã Sem Casca Em Cubos
650g	Recheio Maçã Com Canela Recheio Maçã Com Canela
1kg	Cake Doce De Leite Cake Doce De Leite



Modo de Fazer

FAROFA

01. Colocar a farinha de trigo, o amido, o açúcar mascavo e a manteiga sem sal em um recipiente e misturar até obter uma farofa. Reservar.

PREPARO

- 01. Colocar o Zeelandia 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 a massa em forma retangular (32 x 44 x 4,5 cm) previamente untada.
- 05. Temperar a maçã em cubos com canela em pó e gengibre em pó a gosto e espalhar sobre a massa.
- 06. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico tipo serra, aplicar o Zeelandia Recheio Maçã com Canela sobre a maçã (Importante: aplicar deixando 1 cm da borda da assadeira para não grudar).
- 07. Espalhar a farofa reservada.
- 08. Fornear a 180°C por aproximadamente 1:20 h em forno lastro.
- 09. Esfriar. Desenformar.
- 10. Cortar em fatias de aproximadamente 6 x 30 cm.

Dicas

- Outro forneamento:
- * Forno Turbo: 140°C por aproximadamente 1 h.
- A maçã pode ser substituída por banana.

Rendimento / Quebra

Validade

72 horas

Equipamentos

Forno		
Batedeira		
Saco De Confeitar		
Espátula		
Batedor Tipo Raquete		
Balança		
Balança		
Recipiente		
Recipiente		

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (em l	% VD (*)	
V. Energético (kcal)	168	8
Carboidratos (g)	29	10
Açúcares Totais (g)	14	
Aç Adicionados (g)	14	28
Proteínas (g)	2.2	4
Gorduras Totais (g)	4.9	8
Gorduras Saturadas (g)	2.5	13
Gorduras Trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0.7	3
Sódio (mg)	33	1