

# Cake Cuca De Doce De Leite Com Maçã

2486

## Ingredientes

### 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 fornecimento:

\* Forno Turbo: 140°C por aproximadamente 1 h.

- A maçã pode ser substituída por banana.

## Rendimento / Quebra

7 Unidades de 480 g

## Validade

72 horas

## Equipamentos

Forno

---

Batedeira

---

Saco De Confeitar

---

Espátula

---

Batedor Tipo Raquete

---

Balança

---

Recipiente

---

Bico Tipo Serra

---

Forma Retangular

---

Faca De Serra

---

## Tabela Nutricional

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

|                        |     |    |
|------------------------|-----|----|
| V. Energético (kcal)   | 168 | 8  |
| Carboidratos (g)       | 29  | 10 |
| Açúcares Totais (g)    | 15  |    |
| 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  |