

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

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