

Cake Cajuana

2487

Ingredientes

Preparo

520g	Ovos
520ml	Leite Líquido
150g	Açúcar Cristal
200g	Farinha De Caju
400g	Castanha De Caju Sem Sal
200g	Prime Cake 10 Prime Cake 10
720g	Recheio Banana Com Canela Recheio Banana Com Canela
1kg	Cake Doce De Leite Cake Doce De Leite



Modo de Fazer

01. Colocar o Zeelandia Cake Doce de Leite, o Zeelandia Prime Cake, os ovos, o leite e a farinha de caju na batedeira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até homogeneizar. Utilizar batedor tipo raquete.
02. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos.
03. Colocar uma camada de aproximadamente 300 g de massa em cada forma redonda com furo central (18 cm diâmetro x 6 cm altura) previamente untadas e forradas com papel manteiga.
04. Aplicar uma camada de aproximadamente 180 g de Zeelandia Recheio Banana com Canela sobre a massa.
05. Colocar uma camada de aproximadamente 300 g de massa sobre o Zeelandia Recheio Banana com Canela.
06. Aplicar 100 g de castanha de caju sobre cada bolo.
07. Espalhar 25 g de açúcar cristal sobre cada peça.
07. Fornear a 170°C por aproximadamente 50 minutos em forno lastro.

Dicas

- Outro forneamento:
- * Forno Turbo 140 °C por aproximadamente 40 minutos.

Rendimento / Quebra

4 Unidades de 830 g

Validade

120 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Batedor Tipo Raquete

Balança

Papel Manteiga

Forma Redonda Com Furo Central

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	248	12
Carboidratos (g)	33	11
Açúcares totais (g)	17	
Aç adicionados (g)	16	32
Proteínas (g)	5.7	11
Gorduras totais (g)	11	17
Gorduras saturadas (g)	1.5	8
Gorduras trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	1.3	5
Sódio (mg)	63	3