

# Cake Paçoca

2488

## Ingredientes

### Preparo

400g	Ovos
400ml	Leite Líquido
250g	Paçoca Tipo Rolha
1kg	Cake Doce De Leite Cake Doce De Leite



### Acabamento

75g	Paçoca Tipo Rolha
250g	Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier

## Modo de Fazer

### PREPARO

01. Colocar a paçoca tipo rolha em um recipiente e esfarelar. Reservar.
02. Colocar o Zealandia Cake Doce de Leite, os ovos e o leite na batedeira e 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. Adicionar a paçoca esfarelada reservada e misturar até homogeneizar.
05. Colocar 650 g de massa em cada forma redonda com furo central (19 cm diâmetro X 8 cm altura) previamente untada.
06. Fornear a 180°C por aproximadamente 50 minutos em forno lastro.
07. Desenformar. Esfriar.

### DICA

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

### ACABAMENTO

01. Colocar a paçoca tipo rolha em um recipiente e esfarelar. Reservar.
02. Aquecer o Chocolatier ChocoBlanc em banho-maria ou microondas até a consistência desejada.
03. Espalhar o Chocolatier ChocoBlanc sobre os bolos.
04. Espalhar a paçoca esfarelada reservada sobre os bolos.

## Dicas

## Rendimento / Quebra

3 Unidades de 670 g

## Validade Sugerida

## Equipamentos

Forno

Batedeira

Batedor Tipo Raquete

Balança

Recipiente

Microondas

Forma Redonda Com Furo Central

## Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	232	12
Carboidratos (g)	31	10
Açúcares totais (g)	18	
Aç adiconados (g)	16	32
Proteínas (g)	5.2	10
Gorduras totais (g)	9.7	15
Gorduras saturadas (g)	2.9	15
Gorduras trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0.5	2
Sódio (mg)	59	2