Cake Cappuccino (Receita Principal)



2490

Ingredientes

Preparo

800g	Ovos
800ml	Leite Líquido
2kg	Cake Cappuccino Cake Cappuccino



Modo de Fazer

- 01. Colocar o Zeelandia Cake Cappuccino, 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 580g de massa em cada forma redonda com furo central (19cm diâmetro X 8cm altura) previamente untada.
- 05. Fornear a 170°C por aproximadamente 50 minutos em forno lastro sobre uma assadeira de pão francês.
- 06. Desenformar. Esfriar.

Dicas

- Outro Forneamento:
- * Forno Turbo: 140°C por aproximadamente 40 minutos.
- É possível a substituição do ovo in natura por ovo líquido.

Rendimento / Quebra

6 Unidades de 525 g

Validade

120 horas

Equipamentos

Forno		
Batedeira		
Batedor Tipo Raquete		
Balança		
Assadeira Pão Francês		
Forma Redonda Com Furo Central		

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (em	% VD (*)	
V. Energético (kcal)	184	9
Carboidratos (g)	30	10
Açúcares Totais (g)	18	
Aç Adicionados (g)	17	34
Proteínas (g)	4.0	8
Gorduras Totais (g)	5.4	8
Gorduras Saturadas (g)	2.4	12
Gorduras Trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0.6	2
Sódio (mg)	55	2