## Trancinha Doce



2581

## Ingredientes

#### **Preparo**

30g	Fermento Biológico Fresco
20g	Açúcar Refinado
50g	Margarina
450ml	Água Gelada
1kg	Versamix Versamix



200g Leite Condensado

100g El-Geleia Pronta El-Geleia Pronta



## Modo de Fazer

#### **PREPARO**

- 01. Colocar na masseira o Zeelandia Versamix, o açúcar e a margarina.
- 02. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos.
- 03. Colocar parte da água gelada (350 ml) na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.
- 04. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (100ml) aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.
- 05. Dividir em partes de 50 g.
- 06. Cobrir com plástico e descansar por 15 minutos.
- 07. Modelar em formato de trança e colocar as peças em uma assadeira lisa previamente untada.
- 08. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1 hora ou até o ponto.
- 09. Pincelar com ovos
- 10. Fornear a 200°C por aproximadamente 15 minutos em forno lastro.
- 11. Esfriar.

#### DICA

- \*Outro forneamento:
- Forno Turbo: 170° C por aproximadamente 10 minutos.

#### **ACABAMENTO**

- 01. Colocar a EL-Geleia Pronta e o leite condesado em um recipiente e misturar até homogeneizar.
- 02. Com o auxílio de um pincel espalhar sobre a superfície das tranças.

#### DICA

- Adicionar coco ralado a gosto.

## **Dicas**

## Rendimento / Quebra

## Validade

48 horas

# **Equipamentos**

Masseira		
Forno		
Balança		
Assadeiras Lisas		
Pincel		
Recipiente		
Câmara De Fermentação		

## **Tabela Nutricional**

Porção de 80g contém (em n	% VD (*)	
V. Energético (kcal)	253	13
Carboidratos (g)	44	15
Açúcares Totais (g)	4.7	
Aç Adicionados (g)	3.7	7
Proteínas (g)	5.3	11
Gorduras Totais (g)	6.5	10
Gorduras Saturadas (g)	3.3	17
Gorduras Trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	1.0	4
Sódio (mg)	315	13