

Lua De Mel Com Recheio De Maçã

777

Ingredientes

Massa

60g Fermento Biológico Fresco

350ml Água

150g Ovos

1kg Sonho Sonho

Recheio

1kg Recheio Maçã Com Canela Recheio Maçã Com Canela

Acabamento

500ml Água

250g Leite Condensado

200g Coco Ralado Seco



Modo de Fazer

MASSA

01. Colocar na masseira o Zeelandia Sonho (Tedy), o fermento e os ovos.
02. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 4 minutos adicionando a água (200 ml) aos poucos.
03. Bater em velocidade alta (velocidade 2) até o ponto de véu (aproximadamente 2 minutos).
04. Bolear e descansar por 10 minutos, cobrindo com plástico.
05. Cortar a massa em pedaços de 15 g.
06. Bolear e fermentar por aproximadamente 90 minutos, ou até o ponto.
07. Fornear a 180°C por aproximadamente 10 minutos, sem vapor.

RECHEIO

01. Colocar o recheio em um saco de confeitar com bico liso.
02. Fazer um furo na lateral das peças e injetar o recheio.

ACABAMENTO

01. Colocar a água e o leite condensado em uma panela e levar ao fogo para aquecer (sem ferver).
02. Umedecer as luas de mel na calda quente e em seguida passar no coco ralado seco.

Dicas

- O Recheio de Maçã pode ser substituído pelos Recheios de Morango ou Goiaba.

Rendimento / Quebra

100 Unidades de 30 g

Validade Sugerida

48 horas

Equipamentos

- Forno
- Fogão
- Balança

Tabela Nutricional

Porção de 40g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	110	6
V. Energético (kJ)	469 kJ	6
Carboidratos (g)	19	6
Proteínas (g)	1.9	4
Fibra Alimentar (g)	0.8	3
Sódio (mg)	77	3
Açúcares (g)	1.0 g	**
Açúcares totais (g)	7.8	
Aç adicionados (g)	6.9	14
Gorduras totais (g)	3.3	5
Gorduras saturadas (g)	2.2	11
Gorduras trans (g)	0	0