

Fatia Leitinho Com Morango

2617

Ingredientes

Preparo

200g	Ovos
125ml	Leite Líquido
125g	Óleo
500g	Cake Amigo Cake Amigo

Acabamento

300g	Recheio Morango Recheio Morango
200g	Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier



Modo de Fazer

PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Cake Amigo, os ovos, o leite e o óleo 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 5 minutos.
03. Colocar a massa em uma forma retangular (44 x 30 x 4 cm) previamente forrada com papel manteiga.
04. Fornear a 170°C por aproximadamente 25 minutos em forno lastro sobre uma assadeira de pão francês.
05. Esfriar. Reservar.

ACABAMENTO

01. Cortar o bolo em 2 camadas.
02. Com o auxílio de uma espátula, espalhar o Zeelandia Recheio de Morango sobre a primeira camada de bolo.
03. Colocar a segunda camada de bolo sobre o recheio.
04. Aquecer o Chocolatier ChocoBlanc em banho-maria ou microondas até a consistência desejada.
05. Cobrir com uma fina camada de Chocolatier Chocoblanc. Esfriar.
06. Cobrir com o restante Chocolatier ChocoBlanc.
07. Acertar as laterais e cortar em fatias de 19 x 6,5 cm.
08. Decorar com morangos ou peneirar leite em pó a gosto.

Dicas

- Outro Forneamento:
- * Forno Turbo: 140°C por aproximadamente 15 minutos.

Rendimento / Quebra

4 Unidades de 275 g

Validade da Conservação

72 horas

Equipamentos

Forno
Batedeira
Peneira
Espátula
Batedor Tipo Raquete
Assadeira Pão Francês
Faca
Microondas
Papel Manteiga
Forma Retangular

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	268	13
Carboidratos (g)	36	12
Açúcares Totais (g)	28	
Aç Adicionados (g)	26	52
Proteínas (g)	3.6	7
Gorduras Totais (g)	12	18
Gorduras Saturadas (g)	3.1	16
Gorduras Trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	93	4