

2618

Ingredientes

Preparo

200g	Ovos
125ml	Leite Líquido
300g	Frutas Cristalizadas
125g	Óleo
500g	Cake Amigo Cake Amigo
75g	Pamix Plus 10 Pamix Plus 10



Acabamento

100g	Amêndoas
100g	Cerejas
250g	Fondant F10 Fondant F10

Modo de Fazer

PREPARO

01. Lavar as frutas cristalizadas e escorrer. Reservar.
02. Colocar o Zealandia Cake Amigo e o Pamix Plus na batedeira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 2 minutos. Utilizar batedor tipo raquete.
03. Adicionar os ovos, o leite e o óleo e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até homogeneizar.
04. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos.
05. Adicionar parte das frutas cristalizadas (150g) reservadas e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até homogeneizar.
06. Colocar 50g de massa em cada aro (4 x 5 cm) previamente forrado com papel manteiga (4 x 16 cm).
07. Fornear a 170°C por aproximadamente 35 minutos em forno de lastro.
08. Esfriar.

ACABAMENTO

01. Colocar o Zealandia Fondant F10 em uma panela e aquecer em banho-maria até dissolver completamente.
02. Cortar as amêndoas e as cerejas e misturar com o restante das frutas cristalizadas (150g). Reservar.
03. Banhar a superfície do caketone no Fondant derretido.
04. Adicionar aproximadamente 15g do mix de frutas.
05. Peneirar o Zealandia Açúcar Gelado à gosto em cada caketone.

Dicas

- Outro forneamento:
*Forno turbo 150°C por aproximadamente 25 minutos.
- As frutas cristalizadas podem ser substituídas por gotas de chocolate (150 g).

Rendimento / Quebra

22 Unidades de 69 g

Validade Sugerida

72 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Fogão

Peneira

Panela

Batedor Tipo Raquete

Faca

Aros

Papel Manteiga

Tabela Nutricional

Porção de 80g contém (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	319	16
Carboidratos (g)	49	16
Açúcares totais (g)	26	
Aç adiconados (g)	25	50
Proteínas (g)	4.3	9
Gorduras totais (g)	12	18
Gorduras saturadas (g)	2.5	13
Gorduras trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	1.2	5
Sódio (mg)	136	6