

# Mini Caketone Amigo

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 Zeelandia 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 Zeelandia 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 Zeelandia 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 adicionados (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