

2619

Ingredientes

Preparo

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



Mousse de limão trufado

50g	Leite Em Pó
200g	Creme De Leite
395g	Leite Condensado
75ml	Suco De Limão
50g	Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier

Montagem

500g	Doce De Leite
------	---------------

Modo de Fazer

PREPARO

01. Colocar o Zealandia Cake Amigo, os ovos e o leite na batedeira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até homogeneizar. Utilizar batedor tipo globo.
02. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos.
03. Colocar a massa em uma assadeira lisa (60 x 40 cm) previamente forrada com papel manteiga.
04. Fornear a 200°C por aproximadamente 8 minutos em forno lastro. Reservar.

DICA

- Outro forneamento:

* Forno Turbo: 180°C por aproximadamente 6 minutos.

MOUSSE DE LIMÃO TRUFADO

01. Colocar o leite condensado, o creme de leite, o leite em pó, o ChocoBlanc Chocolatier derretido e o suco de limão no liquidificador e misturar por 1 minuto. Reservar.

MONTAGEM

01. Com o auxílio de uma espátula, espalhar 500 g de doce de leite sobre a superfície da massa reservada.
02. Com o auxílio de uma faca ou carretilha, cortar em tamanhos de 8 x 8 cm.
03. Com ajuda de um saco de confeitar com bico frizado, aplicar aproximadamente 25 g de mousse de limão em linha diagonal.
04. Dobrar as pontas sem recheio para o centro da peça.

DICA

- Finalizar com raspas de limão a gosto.

Dicas

Rendimento / Quebra

24 Unidades de 87,5 g

Validade Sugerida

48 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Liquidificador

Saco De Confeitar

Espátula

Batedor Tipo Globo

Assadeiras Lisas

Faca

Carretilha

Papel Manteiga

Bico Frisado

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	182	9
Carboidratos (g)	28	9
Açúcares Totais (g)	8.4	
Aç Adicionados (g)	7.6	15
Proteínas (g)	5.1	10
Gorduras Totais (g)	5.6	9
Gorduras Saturadas (g)	3.0	15
Gorduras Trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	91	4

