

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 Zeelandia 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. Forneir 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 confeitaria 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

