

Bolo De Especiarias (Receita Principal)

1164

Ingredientes

Preparo

800g	Ovos
800ml	Leite Líquido
2kg	Bolo De Especiarias Bolo De Especiarias



Modo de Fazer

01. Colocar o Zeelandia Bolo de Especiarias, os ovos e o leite na batedeira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto. Utilizar batedor tipo raquete.
02. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos.
03. Colocar 880 g de massa em cada forma retangular (27 x 19,5 x 4 cm) previamente untada.
04. Fornear a 170°C por aproximadamente 50 minutos em forno lastro.
05. Desenformar. Esfriar.

Dicas

- Outro forneamento:
 - * Forno turbo: 140°C por aproximadamente 40 minutos.
- Outros rendimentos:
 - * 580 g de massa em forma redonda com furo central (18 cm diâmetro X 6 cm altura) rendem 6 unidades de 504 g.
 - * Forno lastro: 170°C por aproximadamente 50 minutos.
- A massa crua pode permanecer congelada por aproximadamente 20 dias de -18°C a -30°C. Descongelar por aproximadamente 2 horas antes de fornear.
- Para o acabamento, pode-se decorar o bolo com uma fina camada de Zeelandia Recheio Leite Condensado e polvilhar canela em pó a gosto.

Rendimento / Quebra

4 Unidades de 765 g

Validade

120 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Batedor Tipo Raquete

Balança

Forma Retangular

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	181	9
V. Energético (kJ)	805 kJ	10
Carboidratos (g)	31	10
Proteínas (g)	3.9	8
Fibra Alimentar (g)	0.6	2
Sódio (mg)	71	3
Açúcares (g)	19 g	**
Açúcares totais (g)	19	
Aç adicionados (g)	17	34
Gorduras totais (g)	4.9	8
Gorduras saturadas (g)	2.1	11
Gorduras trans (g)	0	0