

Bolo Indiano

1171

Ingredientes

Preparo

600g Ovos

600ml Leite Líquido

1.5kg Bolo De Especiarias Bolo De Especiarias

Montagem

1.1kg Recheio Leite Condensado Recheio Leite Condensado



Modo de Fazer

PREPARO

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 a massa em uma forma retangular (32 x 44 x 4,5 cm) previamente untada.
04. Forneir a 170°C por aproximadamente 1:10 h em forno lastro.
05. Desenformar. Esfriar.

MONTAGEM

01. Cortar o bolo de especiarias em duas camadas.
02. Com o auxílio de uma espátula, espalhar parte do Zeelandia Recheio de Leite Condensado (900 g) sobre a superfície de uma camada de bolo.
03. Colocar a segunda camada de bolo sobre o recheio.
04. Espalhar o restante do Recheio de Leite Condensado (200 g) sobre a superfície da segunda camada de bolo.
05. Peneirar canela em pó a gosto sobre o bolo.
06. Cortar em fatias de aproximadamente 8 x 30 cm.

Dicas

- Outro forneamento:
- * Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 50 minutos.

Rendimento / Quebra

5 Unidades de 710 g

Validade

72 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Peneira

Espátula

Colher

Batedor Tipo Raquete

Balança

Forma Retangular

Faca De Serra

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	167	8
V. Energético (kJ)	731 kJ	9
Carboidratos (g)	29	10
Proteínas (g)	2.7	5
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	68	3
Açúcares (g)	20 g	**
Açúcares totais (g)	20	
Aç adicionados (g)	18	36
Gorduras totais (g)	4.5	7
Gorduras saturadas (g)	2.0	10
Gorduras trans (g)	0	0