

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. Fornear 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 Sugerida

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)	19	
Aç adiconados (g)	18	36
Gorduras totais (g)	4.5	7
Gorduras saturadas (g)	2.0	10
Gorduras trans (g)	0	0