

# Rocambole De Especiarias E Nozes

1173

## Ingredientes

### Preparo

1.6kg Ovos

2kg Bolo De Especiarias Bolo De Especiarias

### Recheio

50ml Rum

250g Nozes

2.5kg Recheio Leite Condensado Recheio Leite Condensado

### Acabamento

125g Nozes

50g Açúcar Confeiteiro

500g Recheio Leite Condensado Recheio Leite Condensado



## Modo de Fazer

### PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Bolo de Especiarias e os ovos 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 700 g de massa em cada assadeira lisa (60 x 40 x 2 cm) previamente forrada com papel manteiga.
04. Fornear a 200°C por aproximadamente 8 minutos em forno lastro.
05. Esfriar.

### RECHEIO

01. Triturar as nozes.
02. Colocar o Zeelandia Recheio de Leite Condensado, as nozes trituradas e o rum em um recipiente e misturar.
03. Com o auxílio de uma espátula, espalhar 550 g do recheio sobre cada massa.
04. Enrolar em formato de rocambolé.

### ACABAMENTO

01. Triturar as nozes. Reservar.
01. Com o auxílio de uma espátula, espalhar 100 g do Zeelandia Recheio de Leite Condensado sobre cada rocambolé.
02. Espalhar aproximadamente 25 g de nozes trituradas reservadas sobre o recheio de leite condensado.
03. Peneirar o açúcar confeiteiro e o cacau em pó a gosto sobre os rocamboles.

## Dicas

- Outro fornecimento:

\* Forno Turbo: 170°C por aproximadamente 6 minutos.

## Rendimento / Quebra

5 Unidades de 1230 g

## Validade

72 horas

## Equipamentos

Forno

---

Batedeira

---

Peneira

---

Espátula

---

Colher

---

Batedor Tipo Raquete

---

Balança

---

Assadeiras Lisas

---

Recipiente

---

Papel Manteiga

---

## Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	195	10
V. Energético (kJ)	840 kJ	10
Carboidratos (g)	30	10
Proteínas (g)	3.4	7
Fibra Alimentar (g)	0.7	3
Sódio (mg)	76	3
Açúcares (g)	21 g	**
Açúcares totais (g)	21	
Aç adicionados (g)	19	38
Gorduras totais (g)	7.0	11
Gorduras saturadas (g)	2.2	11
Gorduras trans (g)	0	0