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 rocambole.

ACABAMENTO
01. Triturar as nozes. Reservar.
01. Com o auxílio de uma espátula, espalhar 100 g do Zeelandia Recheio de Leite Condensado sobre cada rocambole.
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 forneamento:
* 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