

1273

Ingredientes

Preparo

1.75kg	Farinha De Trigo
900ml	Água
2.2kg	Açúcar Refinado
2.8kg	Ovos
250g	Chocolate Em Pó
80g	Arti F Arti F
200g	Volumex Volumex



Modo de Fazer

01. Colocar o Volumex, o Arti, os ovos, a água, o açúcar refinado, a farinha de trigo e o chocolate em pó na batedeira.
02. Bater em velocidade alta (velocidade 3) por aproximadamente 6 minutos. Utilizar batedor tipo globo.
03. Colocar 550 g em cada forma redonda (25 cm diâmetro x 5 cm altura) previamente untada.
04. Fornear a 200°C por aproximadamente 30 minutos em forno lastro.

Dicas

- Outro Forneamento:

* Forno Turbo: Aquecer o forno até 230°C. Colocar o pão de ló rapidamente para o forno não perder temperatura e manter a ventuinha desligada por 15 minutos. Fornear a 180°C por aproximadamente 20 minutos.

Rendimento / Quebra

15 Unidades de 485 g

Validade

120 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Batedor Tipo Globo

Balança

Forma Redonda

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	168	8
V. Energético (kJ)	702 kJ	8
Carboidratos (g)	30	10
Proteínas (g)	4.8	10
Fibra Alimentar (g)	0.6	2
Sódio (mg)	78	3
Açúcares (g)	0.9 g	**
Açúcares totais (g)	19	
Aç adicionados (g)	19	38
Gorduras totais (g)	3.0	5
Gorduras saturadas (g)	1.2	6
Gorduras trans (g)	0	0