

1440

## Ingredientes

### Preparo

220ml Água

500g Ovos

270g Óleo

300g Açúcar Cristal

400g Bomba F Bomba F



## Modo de Fazer

01. Colocar na batedeira o Zeelandia Bomba e o óleo.
02. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) até formar uma pasta.
03. Adicionar os ovos aos poucos e a água, sempre misturando em velocidade baixa (velocidade 1).
04. Bater em velocidade alta (velocidade 3) por aproximadamente 8 minutos até a massa alisar.
05. Com auxílio de um saco de confeitar, pingar a massa em formato de argolas em assadeiras previamente untadas.
06. Polvilhar o açúcar cristal sobre as samantinhas.
07. Fornear a 220°C por aproximadamente 15 minutos em forno lastro.

## Dicas

- Outros Forneamentos:

\* Forno turbo: 220°C por aproximadamente 8 minutos.

## Rendimento / Quebra

1 Total de 1000 g

## Validade

96 horas

## Equipamentos

Forno

---

Batedeira

---

Saco De Confeitar

---

Batedor Tipo Raquete

---

Balança

---

Assadeiras Lisas

---

## Tabela Nutricional

**Porção de 40g contém (em média):** % VD (\*)

V. Energético (kcal)	192	10
V. Energético (kJ)	804 kJ	10
Carboidratos (g)	21	7
Proteínas (g)	3.0	6
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	92	4
Açúcares (g)	0.6 g	**
Açúcares totais (g)	0.7	
Aç adicionados (g)	0.3	1
Gorduras totais (g)	11	17
Gorduras saturadas (g)	2.0	10
Gorduras trans (g)	0	0