

Pingos De Ouro

1441

Ingredientes

Massa

220ml Água

500g Ovos

270g Óleo

400g Bomba F Bomba F

Cobertura

48ml Água

1200g Fondant F10 Fondant F10



Modo de Fazer

MASSA

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 o auxílio de uma manga de confeitar, pingar a massa em formato de carolina em assadeiras, previamente untadas.
06. Fornear a 190°C - 200°C, em forno lastro por aproximadamente 20 minutos.

COBERTURA

01. Numa panela, preparar Zeelandia Fondant (adicionando a água) em fogo direto até levantar fervura nas bordas.
02. Jogar as carolinas dentro do Zeelandia Fondant, mexendo rapidamente com uma colher.
03. Assim que todas as carolinas estiverem cobertas retirar da panela e deixar esfriar.

Dicas

Rendimento / Quebra

1 Total de 1800 g

Validade

96 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Fogão

Saco De Confeitar

Colher

Panela

Batedor Tipo Raquete

Balança

Assadeiras Lisas

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	178	9
V. Energético (kJ)	746 kJ	9
Carboidratos (g)	28	9
Proteínas (g)	1.8	4
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	57	2
Açúcares (g)	20 g	**
Açúcares totais (g)	20	
Aç adicionados (g)	20	40
Gorduras totais (g)	6.6	10
Gorduras saturadas (g)	1.2	6
Gorduras trans (g)	0	0