

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 carolinhas dentro do Zeelandia Fondant, mexendo rapidamente com uma colher.
03. Assim que todas as carolinhas estiverem cobertas retirar da panela e deixar esfriar.

Dicas

Rendimento / Quebra

1 Total de 1800 g

Validade Sugerida

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)	175	9
V. Energético (kJ)	746 kJ	9
Carboidratos (g)	27	9
Proteínas (g)	1.8	4
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	57	2
Açúcares (g)	20 g	**
Açúcares totais (g)	20	
Aç adiconados (g)	19	38
Gorduras totais (g)	6.6	10
Gorduras saturadas (g)	1.2	6
Gorduras trans (g)	0	0