

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 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 adicionados (g)	19	38
Gorduras totais (g)	6.6	10
Gorduras saturadas (g)	1.2	6
Gorduras trans (g)	0	0