

Bolo De Banana Trufado

1580

Ingredientes

Preparo

400g	Ovos
400ml	Leite Líquido
100g	Chocolate Granulado
1kg	Bolo De Banana Bolo De Banana



Modo de Fazer

COBERTURA TRUFADA

01. Colocar o Chocolatier ChocoNut e o creme de leite em um recipiente e misturar até homogeneizar.

02. Reservar.

PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Bolo de Banana, os ovos e o leite na batedeira.

02. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto. Utilizar batedor tipo raquete.

03. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos.

04. Adicionar o chocolate granulado e misturar até homogeneizar.

05. Colocar 600 g de massa em cada forma redonda com furo central (19 x 6 cm) previamente untada.

06. Fornear a 170°C por aproximadamente 45 minutos em forno lastro.

07. Desenformar. Esfriar.

08. Cobrir cada bolo com aproximadamente 160 g de cobertura trufada reservada.

09. Peneirar o cacau em pó a gosto sobre cada bolo.

Dicas

- Outro Forneamento:

* Forno Turbo: 140°C por aproximadamente 35 minutos.

Rendimento / Quebra

3 Unidades de 700 g

Validade

72 horas

Forno
Batedeira
Peneira
Espátula
Colher
Batedor Tipo Raquete
Balança
Recipiente
Forma Redonda Com Furo Central

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	217	11
V. Energético (kJ)	899 kJ	11
Carboidratos (g)	29	10
Proteínas (g)	3.7	7
Fibra Alimentar (g)	0.8	3
Sódio (mg)	67	3
Açúcares (g)	17 g	**
Açúcares totais (g)	18	
Aç adicionados (g)	16	32
Gorduras totais (g)	9.6	15
Gorduras saturadas (g)	3.4	17
Gorduras trans (g)	0.3	15