

Brigadeirão Cake

1665

Ingredientes

Brigadeirão

| | |
|-------|---|
| 200g | Ovos |
| 200ml | Leite Líquido |
| 400g | Leite Condensado |
| 350g | Calda De Caramelo |
| 300g | Chocodark Chocolatier Chocodark Chocolatier |

Preparo

| | |
|-------|---------------------------------------|
| 400g | Ovos |
| 250ml | Leite Líquido |
| 250g | Óleo |
| 1kg | Prime Chococake 10 Prime Chococake 10 |



Modo de Fazer

BRIGADEIRÃO

01. Colocar o Chocolatier ChocoDark e o leite condensado em um recipiente e misturar até homogeneizar.
02. Adicionar os ovos, o leite e misturar até homogeneizar.
03. Colocar aproximadamente 50 g de calda de caramelo no fundo de cada forma redonda com furo central (15 x 6 cm) previamente untada.
04. Colocar aproximadamente 150 g de brigadeirão em cada forma.
05. Reservar.

PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Prime ChocoCake, os ovos, o leite e o óleo na batedeira e misturar até homogeneizar. Utilizar batedor tipo raquete.
02. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos.
03. Com auxílio de um saco de confeitar com bico liso, aplicar 270 g de massa sobre o brigadeirão reservado. Aplicar com cuidado para não misturar a massa com o brigadeirão.
04. Fornear a 180°C em banho maria por aproximadamente 50 minutos em forno lastro.
05. Esfriar e desenformar.
06. Decorar a gosto com chocolate granulado e brigadeiro.

Dicas

- O Chocolatier ChocoDark pode ser substituído por Chocolatier ChocoNut .
- Outro forneamento:
- * Forno Turbo: 140°C em banho maria por aproximadamente 45 minutos.

Rendimento / Quebra

7 Unidades de 430 g

Validade

72 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Saco De Confeitar

Colher

Batedor Tipo Raquete

Balança

Assadeiras Lisas

Recipiente

Bico Liso

Forma Redonda Com Furo Central

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (em média): % VD (*)

| | | |
|------------------------|--------|----|
| V. Energético (kcal) | 218 | 11 |
| V. Energético (kJ) | 910 kJ | 11 |
| Carboidratos (g) | 30 | 10 |
| Proteínas (g) | 3.7 | 7 |
| Fibra Alimentar (g) | 0.9 | 4 |
| Sódio (mg) | 50 | 2 |
| Açúcares (g) | 18 g | ** |
| Açúcares Totais (g) | 18 | |
| Aç Adicionados (g) | 11 | 22 |
| Gorduras Totais (g) | 9.6 | 15 |
| Gorduras Saturadas (g) | 2.6 | 13 |
| Gorduras Trans (g) | 0 | 0 |