

Pamix - Prime Cake Tone

1669

Ingredientes

Preparo

400g	Ovos
250ml	Leite Líquido
150g	Uvas Passas
300g	Frutas Cristalizadas
250g	Óleo
150g	Pamix 10 Pamix 10
1kg	Prime Cake 10 Prime Cake 10



Modo de Fazer

01. Lavar as frutas cristalizadas e as uvas passas e escorrer. Reservar.
02. Colocar o Zeelandia Prime Cake e o Pamix 10 na batedeira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 2 minutos. Utilizar batedor tipo raquete.
03. Adicionar os ovos, o leite e o óleo. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até homogeneizar.
04. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos.
05. Adicionar as frutas cristalizadas e as uvas passas reservadas e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até homogeneizar.
06. Colocar 490g de massa em cada forma para bolo inglês (19 x 9 x 6 cm) previamente untada.
07. Fornear a 180°C por aproximadamente 55 minutos em forno de lastro.
08. Esfriar.
09. Decorar com o Zeelandia Fondant à gosto.

Dicas

- Outro forneamento:
- * Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 50 minutos.
- O Zeelandia Fondant pode ser substituído por Zeelandia Açúcar Confeiteiro, Chocolatier ChocoNut ou Chocolatier ChocoBlanc.

Rendimento / Quebra

5 Unidades de 445 g

Validade

120 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Batedor Tipo Raquete

Balança

Formas Bolo Inglês

Escorredor

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	237	12
V. Energético (kJ)	996 kJ	12
Carboidratos (g)	35	12
Proteínas (g)	2.9	6
Fibra Alimentar (g)	0.6	2
Sódio (mg)	92	4
Açúcares (g)	16 g	**
Açúcares totais (g)	16	
Aç adicionados (g)	15	30
Gorduras totais (g)	9.8	15
Gorduras saturadas (g)	2.5	13
Gorduras trans (g)	0	0