

# Torta Prime De Banana

1670

## Ingredientes

### Preparo

50g	Açúcar Refinado
400g	Ovos
250ml	Leite Líquido
1.32kg	Banana Prata
1g	Canela Em Pó
250g	Óleo
500g	Recheio Goiaba Recheio Goiaba
1kg	Prime Cake 10 Prime Cake 10

### Acabamento

60g	El-Geleia Pronta El-Geleia Pronta
-----	-----------------------------------



## Modo de Fazer

### PREPARO

01. Cortar as bananas pratas ao meio no sentido do comprimento. Reservar.
02. Colocar o açúcar refinado e a canela em pó em um recipiente e misturar até homogeneizar. Reservar.
03. Colocar o Zeelandia Prime Cake, os ovos, o leite e o óleo na batedeira.
04. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até homogeneizar. Utilizar batedor tipo raquete.
05. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos.
06. Colocar parte da massa (950 g) em uma forma retangular (32 x 44 x 4,5 cm) previamente untada.
07. Com auxílio de um saco de confeitar com bico tipo serra, aplicar o Zeelandia Recheio de Goiaba sobre a massa.
08. Com o auxílio de uma espátula, espalhar o restante da massa (950 g) sobre o recheio.
09. Colocar as bananas cortadas reservadas sobre a massa mantendo um espaço de aproximadamente 2 cm entre si.
10. Polvilhar a mistura de açúcar com canela reservada sobre as bananas.
11. Fornear a 190°C por aproximadamente 50 minutos em forno lastro.
12. Esfriar. Desenformar.

### ACABAMENTO

01. Pincelar a Zeelandia Geleia Pronta sobre as bananas.

## Dicas

- Outro forneamento:

\* Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 35 minutos.

1 Total de 3050 g

## Validade

48 horas

## Equipamentos

Forno

---

Batedeira

---

Saco De Confeitar

---

Espátula

---

Batedor Tipo Raquete

---

Balança

---

Faca

---

Pincel

---

Recipiente

---

Bico Tipo Serra

---

Tábua Para Corte

---

Forma Retangular

---

## Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	182	9
V. Energético (kJ)	758 kJ	9
Carboidratos (g)	31	10
Proteínas (g)	2.2	4
Fibra Alimentar (g)	1.1	4
Sódio (mg)	59	2
Açúcares (g)	10 g	**
Açúcares totais (g)	17	
Aç adicionados (g)	16	32
Gorduras totais (g)	5.8	9
Gorduras saturadas (g)	1.2	6
Gorduras trans (g)	0	0