

1672

Ingredientes

Preparo

400g Ovos

250ml Leite Líquido

250g Óleo

350g Recheio Goiaba Recheio Goiaba

1kg Prime Cake 10 Prime Cake 10

Acabamento

50g Açúcar Refinado

525g Banana Prata

1g Canela Em Pó



Modo de Fazer

PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Prime Cake, os ovos, o leite e o óleo na batedeira.
02. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até homogeneizar. Utilizar batedor tipo raquete.
03. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos.
04. Forrar as formas para muffins com forminhas de papel número 0.
05. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico liso, colocar parte da massa (30 g) em cada forma.
06. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico liso, aplicar aproximadamente 10 g de Zeelandia Recheio Goiaba sobre cada massa.
07. Cobrir com o restante da massa (20 g) sobre o recheio.
08. Reservar.

ACABAMENTO

01. Picar as bananas em cubos.
02. Espalhar aproximadamente 15 g de bananas picadas sobre a superfície de cada massa reservada.
03. Colocar o açúcar e a canela em pó em um recipiente e misturar até homogeneizar.
04. Polvilhar sobre as bananas.
05. Fornear a 190°C por aproximadamente 35 minutos em forno lastro.

Dicas

- Outro forneamento:
- * Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 25 minutos.
- Usar preferencialmente bananas do tipo Prata.

Rendimento / Quebra

35 Unidades de 65 g

Validade

48 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Saco De Confeitar

Batedor Tipo Raquete

Balança

Faca

Bico Liso

Forminhas De Papel Nº0

Formas Para Muffins

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	210	11
V. Energético (kJ)	878 kJ	10
Carboidratos (g)	33	11
Proteínas (g)	2.7	5
Fibra Alimentar (g)	0.9	4
Sódio (mg)	77	3
Açúcares (g)	13 g	**
Açúcares totais (g)	20	
Aç adicionados (g)	19	38
Gorduras totais (g)	7.8	12
Gorduras saturadas (g)	1.5	8
Gorduras trans (g)	0	0