

1683

Ingredientes

Preparo

550ml	Água
1.1kg	Ovos
250g	Óleo
1kg	Pão De Ló F Pão De Ló F
1kg	Prime Cake 10 Prime Cake 10



Modo de Fazer

01. Colocar o Zealandia Pão de Ló, o Zealandia Prime Cake, os ovos, a água e o óleo na batedeira.
02. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até homogeneizar. Utilizar batedor tipo globo.
03. Bater em velocidade alta (velocidade 3) por aproximadamente 5 minutos.
04. Colocar 700 g em cada assadeira lisa (60 x 40 x 2 cm) previamente untada e forrada com papel manteiga.
05. Fornear a 220°C por aproximadamente 6 minutos em forno lastro.

Dicas

- Outro forneamento:
 - * Forno Turbo: 200°C por aproximadamente 6 minutos.
 - Outros Rendimentos:
 - * 650 g de massa em forma redonda (24 cm diâmetro x 5 cm altura) - 6 unidades de 562 g.
 - * Forno Lastro: 190°C por aproximadamente 25 minutos.
 - * 950 g de massa em cada assadeira lisa (60 x 40 x 2 cm) - 4 unidades de 765 g.
- Forno Lastro: 220°C por aproximadamente 10 minutos.

Rendimento / Quebra

5 Unidades de 565 g

Validade Sugerida

72 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Batedor Tipo Globo

Balança

Papel Manteiga

Forma Retangular

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	219	11
V. Energético (kJ)	922 kJ	11
Carboidratos (g)	33	11
Proteínas (g)	4.3	9
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	106	4
Açúcares (g)	18 g	**
Açúcares totais (g)	19	
Aç adiconados (g)	18	36
Gorduras totais (g)	7.6	12
Gorduras saturadas (g)	1.9	10
Gorduras trans (g)	0	0