Pão De Ló Prime



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 Zeelandia Pão de Ló, o Zeelandia 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
- 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

72 horas

Equipamentos

Forno		
Batedeira		
Batedor Tipo Globo		
Balança		
Papel Manteiga		
Forma Retangular		

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (e	% 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 adicionados (g)	18	36
Gorduras totais (g)	7.6	12
Gorduras saturadas (g)	1.9	10
Gorduras trans (g)	0	0