

# Prime Cake Tapioca

1686

---

## Ingredientes

### Tapioca de Coco

400ml	Água
200g	Açúcar Refinado
150ml	Leite De Coco
400g	Coco Ralado Fresco
500g	Tapioca Granulada



### Preparo

400g	Ovos
250ml	Leite Líquido
250g	Óleo
1kg	Prime Cake 10 Prime Cake 10

---

## Modo de Fazer

### TAPIOCA DE COCO

01. Colocar o coco ralado fresco, o açúcar refinado e a água em uma panela.
02. Levar ao fogo e cozinhar por aproximadamente 20 minutos.
03. Escorrer. Esfriar.
04. Reservar parte do coco fresco cozido (750 g).
05. Colocar o restante do coco fresco cozido (250 g), a tapioca e o leite de coco em um recipiente e misturar.
06. Reservar.

### PREPARO

01. Colocar o Zealandia 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. Adicionar a tapioca de coco reservada e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até homogeneizar.
05. Colocar a massa em uma forma retangular (32 x 44 x 4,5 cm) previamente untada.
06. Espalhar o coco fresco cozido reservado sobre a superfície.
07. Fornear a 190°C por aproximadamente 1 hora em forno lastro.

## Dicas

- Outro forneamento:  
\* Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 50 minutos.

## Rendimento / Quebra

1 Total de 2660 g

## Validade Sugerida

48 horas

## Equipamentos

Forno
Batedeira
Fogão
Colher
Panela
Batedor Tipo Raquete
Balança
Recipiente
Escorredor
Forma Retangular

## Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	251	13
V. Energético (kJ)	1052 kJ	13
Carboidratos (g)	33	11
Proteínas (g)	3.0	6
Fibra Alimentar (g)	2.0	8
Sódio (mg)	62	3
Açúcares (g)	11 g	**
Açúcares totais (g)	15	
Aç adiconados (g)	15	30
Gorduras totais (g)	12	18
Gorduras saturadas (g)	6.8	34
Gorduras trans (g)	0	0