

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 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. 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 fornecimento:
- * 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 adicionados (g)	15	30
Gorduras totais (g)	12	18
Gorduras saturadas (g)	6.8	34
Gorduras trans (g)	0	0