

Prime Cake Tapioca

1686

Ingredientes

Tapioca de Coco

500.0	g	Tapioca
200.0	g	Açúcar Refinado
500.0	g	Tapioca Granulada
150.0	ml	Leite De Coco
400.0	g	Coco Ralado Fresco
400.0	ml	Água

Preparo

400.0	g	Ovos
250.0	ml	Leite Líquido
250.0	g	Óleo
1.0	kg	Prime Cake F



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 (velocidade1) 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. Forneir 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

48 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Fogão

Colher

Panela

Batedor Tipo Raquete

Balança

Recipiente

Escorredor

Forma Retangular

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média):		%VD*
V. Energético (kcal)	252 kcal	13
V. Energético (kJ)	1056 kJ	13
Carboidratos (g)	33 g	11
Açúcares (g)	11 g	**
Proteínas (g)	3.0 g	4
Gord. Totais (g)	12 g	22
Gord. Saturadas (g)	6.9 g	31
Gord. Trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	2.0 g	8
Sódio (mg)	90 mg	4