

Bolo Cuca Com Prime Cake

1687

Ingredientes

Preparo

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

Acabamento

160g	Farinha De Trigo
160g	Açúcar Refinado
160g	Margarina
160g	Amido
600g	Uvas
800g	Recheio Leite Condensado Recheio Leite Condensado



Modo de Fazer

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. Colocar 470 g de massa em cada forma redonda (20 cm diâmetro x 5 cm altura) previamente untada.
05. Reservar.

ACABAMENTO

01. Misturar a farinha de trigo, o açúcar, o amido e a margarina até formar uma farofa. Reservar.
02. Cortar as uvas ao meio. Reservar.
03. Com auxílio de um saco de confeitar com bico tipo serra, aplicar aproximadamente 200 g de Zeelandia Recheio Leite Condensado e espalhar sobre cada massa.
04. Espalhar aproximadamente 150 g das uvas reservadas sobre o Recheio de Leite Condensado.
05. Espalhar aproximadamente 160 g da farofa reservada sobre as uvas.
05. Fornear a 180°C por aproximadamente 1 h em forno lastro.

Dicas

- Outro forneamento:

* Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 50 minutos.

- As uvas podem ser substituídas por outras frutas (banana, maçã, abacaxi, ameixa, pêssigo, figo e etc).

- Após retirar do forno, recomenda-se esfriar o Bolo Cuca na forma por aproximadamente 15 minutos. Desenformar com auxílio de uma espátula.

Rendimento / Quebra

4 Unidades de 870 g

Validade

48 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Saco De Confeitar

Espátula

Batedor Tipo Raquete

Balança

Assadeiras Lisas

Faca

Bico Tipo Serra

Forma Redonda

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	201	10
V. Energético (kJ)	844 kJ	10
Carboidratos (g)	29	10
Proteínas (g)	2.2	4
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	66	3
Açúcares (g)	15 g	**
Açúcares totais (g)	17	
Aç adicionados (g)	16	32
Gorduras totais (g)	8.4	13
Gorduras saturadas (g)	2.9	15
Gorduras trans (g)	0	0

