

# 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 fornecimento:

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

- As uvas podem ser substituídas por outras frutas (banana, maçã, abacaxi, ameixa, pêssego, 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

