Prime Cake Páscoa

1688

Ingredientes

Preparo

400g	Ovos
250ml	Leite Líquido
250g	Óleo
350g	Recheio Brigadeiro Recheio Brigadeiro
1kg	Prime Cake 10 Prime Cake 10

Acabamento

560g	Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier
70g	Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier

Modo de Fazer

PREPARO
01. Colocar o Zeelandia Prime Cake, o óleo, o leite e os ovos na batedeira.
02. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até homogeinizar. Utilizar batedor tipo raquete.
03. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos.
04. Colocar 250 g em cada forma formato de ovo.
05. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico liso, aplicar o Zeelandia Recheio de Brigadeiro (aproximadamente 50 g) no centro de cada massa.
06. Fornear a 180°C por aproximadamente 40 minutos em forno lastro.

ACABAMENTO
01. Aquecer o ChocoNut Chocolatier em banho-maria ou microondas até a consistência desejada.
02. Com o auxílio de uma espátula, espalhar o ChocoNut Chocolatier (aproximadamente 80 g) sobre o bolo.
03. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico liso, riscar a superfície do bolo com o ChocoBlanc Chocolatier.

Dicas

- Outro forneamento:
* Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 30 minutos.
- O Zeelandia Recheio de Brigadeiro pode ser substiuído por Zeelandia Recheio de Leite Condensado, Zeelandia Recheio de Goiaba, Zeelandia Recheio de Maçã com Canela ou Zeelandia Recheio de Morango.
- Pode ser misturado à massa 400 g de frutas cristalizadas ou gotas de chocolate.
- Para preparar a massa com chocolate, adicionar 80 g de chocolate em pó e aumentar 50 g de ovos e 50 ml de leite.

- O ChocoNut Chocolatier pode ser substituido por ChocoBlanc Chocolatier.
- O Prime Cake Páscoa pode ser decorado com xerém, chocolate granulado ou confeitos.

7 Unidades de 370 g

Validade

72 horas

Equipamentos

- Forno
- Batedeira
- Fogão
- Saco De Confeitar
- Espátula
- Batedor Tipo Raquete
- Balança
- Bico Liso
- Microondas
- Forma Formato De Ovo

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (em média):		**% VD (*)**
V. Energético (kcal)	248	12
V. Energético (kJ)	1039 kJ	12
Carboidratos (g)	30	10
Proteínas (g)	3.3	7
Fibra Alimentar (g)	0.9	4
Sódio (mg)	79	3
Açúcares (g)	21 g	**
Açúcares totais (g)	22	
Aç adicionados (g)	20	40
Gorduras totais (g)	13	20
Gorduras saturadas (g)	2.5	13
Gorduras trans (g)	0	0