

# Prime Cake Banana

1690

---

## Ingredientes

### Preparo

400g	Ovos
250ml	Leite Líquido
250g	Óleo
800g	Banana Nanica Sem Casca
1kg	Prime Cake 10 Prime Cake 10



### Acabamento

200g	El-Geleia Pronta El-Geleia Pronta
------	-----------------------------------

---

## Modo de Fazer

### PREPARO

01. Cortar as bananas nanicas sem casca em cubos. Reservar.
02. Colocar o Zealandia Prime Cake, os ovos, o óleo e o leite na batedeira.
03. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até homogeneizar. Utilizar batedor tipo raquete.
04. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos.
05. Colocar a massa em forma retangular (32 x 44 x 4,5 cm) previamente untada.
06. Espalhar a banana nanica picada reservada sobre a massa.
07. Fornear a 190°C por aproximadamente 50 minutos em forno lastro.

### ACABAMENTO

01. Pincelar a Zealandia Geleia Pronta sobre o bolo.

## Dicas

- Outro forneamento:  
\* Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 40 minutos.
- A banana nanica picada pode ser substituída por pêssego em calda picado ou abacaxi em calda picado.
- Prime Cake Maçã: Substituir a banana nanica picada por maçã picada. Misturar a maçã picada com 100 g de açúcar.
- É possível a substituição de parte do leite (150 ml) por suco concentrado de fruta, sabor a gosto.
- Aplicar a geléia assim que o bolo esfriar para evitar o escurecimento excessivo da banana.

## Rendimento / Quebra

1 Total de 2500 g

## Validade Sugerida

48 horas

## Equipamentos

Forno

Batedeira

Batedor Tipo Raquete

Balança

Faca

Pincel

Tábua Para Corte

Forma Retangular

## Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	185	9
V. Energético (kJ)	775 kJ	9
Carboidratos (g)	28	9
Proteínas (g)	2.6	5
Fibra Alimentar (g)	0.7	3
Sódio (mg)	70	3
Açúcares (g)	14 g	**
Açúcares totais (g)	14	
Aç adiconados (g)	13	26
Gorduras totais (g)	7.2	11
Gorduras saturadas (g)	1.4	7
Gorduras trans (g)	0	0