

Pão De Ló Dark Prime

1691

Ingredientes

Preparo

550ml Água

1.1kg Ovos

250g Óleo

1kg Pão De Ló Dark F Pão De Ló Dark F

1kg Prime Cake 10 Prime Cake 10



Modo de Fazer

01. Colocar o Zeelandia Pão de Ló Dark, o Zeelandia Prime Cake, os ovos, a água e o óleo na batedeira.
02. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até homogeneizar. Utilizar batedor tipo globo.
03. Bater em velocidade alta (velocidade 3) por aproximadamente 5 minutos.
04. Colocar 700 g em cada assadeira lisa (60 x 40 x 2 cm) previamente untada e forrada com papel manteiga.
05. Fornear a 220°C por aproximadamente 6 minutos em forno lastro.

Dicas

- Outro forneamento:
 - * Forno Turbo: 200°C por aproximadamente 6 minutos.
- Outros Rendimentos:
 - * 650 g de massa em forma redonda (24 cm diâmetro x 5 cm altura) - 6 unidades de 562 g.
 - * Forno Lastro: 190°C por aproximadamente 25 minutos.
 - * 950 g de massa em assadeira lisa (60 x 40 x 2 cm) - 4 unidades de 765 g.
 - * Forno Lastro: 220°C por aproximadamente 10 minutos.

Rendimento / Quebra

5 Unidades de 565 g

Validade

72 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Batedor Tipo Globo

Balança

Assadeiras Lisas

Papel Manteiga

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	218	11
V. Energético (kJ)	917 kJ	11
Carboidratos (g)	33	11
Proteínas (g)	4.4	9
Fibra Alimentar (g)	0.9	4
Sódio (mg)	115	5
Açúcares (g)	18 g	**
Açúcares Totais (g)	18	
Aç Adicionados (g)	18	36
Gorduras Totais (g)	7.9	12
Gorduras Saturadas (g)	2.1	11
Gorduras Trans (g)	0	0