

# 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