

Bolo Churros

1770

Ingredientes

Preparo

800g Ovos

800ml Leite Líquido

2kg Bolo De Especiarias Bolo De Especiarias



Montagem

2.75kg Doce De Leite

Modo de Fazer

PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Bolo de Especiarias, os ovos e o leite na batedeira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto. Utilizar batedor tipo raquete.
02. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos.
03. Colocar 510 g de massa em cada forma redonda (18 x 5 cm) previamente untada.
04. Fornear a 170°C por aproximadamente 35 minutos em forno lastro.
05. Desenformar. Esfriar.

MONTAGEM

01. Cortar cada bolo em três camadas.
02. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico liso, aplicar o doce de leite (130 g) sobre a primeira camada de cada bolo.
03. Colocar a segunda camada de bolo sobre o recheio e aplicar o doce de leite (130 g).
04. Colocar a terceira camada de bolo e cobrir a superfície do bolo com doce de leite.
05. Decorar com açúcar refinado e canela em pó a gosto.

Dicas

- Outro forneamento:
 - * Forno turbo: 130°C por aproximadamente 35 minutos.
- Para um sabor mais marcante, recomenda-se substituir o doce de leite por uma mistura contendo 30% de Chocolatier Speculoos e 70% de doce de leite.

Rendimento / Quebra

7 Unidades de 840 g

Validade Sugerida

120 horas

Equipamentos

- Forno
- Batedeira
- Saco De Confeitar
- Colher
- Batedor Tipo Raquete
- Balança
- Recipiente
- Bico Liso
- Bico Frisado
- Forma Redonda
- Faca De Serra

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	184	9
V. Energético (kJ)	794 kJ	9
Carboidratos (g)	33	11
Proteínas (g)	3.9	8
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	72	3
Açúcares (g)	10 g	**
Açúcares totais (g)	9.6	
Aç adiconados (g)	9.3	19
Gorduras totais (g)	4.3	7
Gorduras saturadas (g)	2.4	12
Gorduras trans (g)	0	0