

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 adicionados (g)	9.3	19
Gorduras totais (g)	4.3	7
Gorduras saturadas (g)	2.4	12
Gorduras trans (g)	0	0