

Bolo De Milho Verde (Receita Principal)

501

Ingredientes

Preparo

400ml Água

800g Ovos

800ml Leite Líquido

2kg Bolo De Milho Verde Bolo De Milho Verde



Modo de Fazer

01. Colocar o Bolo de Milho Verde, a água, os ovos e o leite na batedeira.
02. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 2 minutos. Utilizar batedor tipo raquete.
03. Colocar 795 g de massa em cada forma redonda com furo central (20 cm diâmetro x 9 cm altura) previamente untada.
04. Fornear a 170°C por aproximadamente 50 minutos em forno lastro sobre uma assadeira de pão francês.

Dicas

- É possível a substituição do ovo in natura por ovo líquido.
- Outros forneamentos:
 - * Forno turbo: 130°C por aproximadamente 45 minutos.
 - * O bolo é sensível à altas temperaturas. Para forno lastro que possui regulagem de temperatura para teto e lastro utilizar: 170°C de teto e 140°C de lastro.
- Outros rendimentos:
 - * 1,98 kg de massa em forma retangular tipo tabuleiro (32 x 22 x 3 cm) - 2 unidades de 1,85 kg.
- Quando preparado em banho-maria, resulta em um bolo ainda mais cremoso, semelhante à pamonha.
- Além da receita tradicional, pode ser combinado com outros ingredientes, como o queijo e coco ralado.

Rendimento / Quebra

5 Unidades de 740 g

Validade

120 horas

Forno

Batedeira

Batedor Tipo Raquete

Balança

Assadeira Pão Francês

Forma Redonda Com Furo Central

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	169	8
V. Energético (kJ)	726 kJ	9
Carboidratos (g)	26	9
Proteínas (g)	3.0	6
Fibra Alimentar (g)	0.7	3
Sódio (mg)	91	4
Açúcares (g)	18 g	**
Açúcares totais (g)	16	
Aç adicionados (g)	16	32
Gorduras totais (g)	6.0	9
Gorduras saturadas (g)	2.5	13
Gorduras trans (g)	0	0