

Risoles De Maça Com Canela

1812

Ingredientes

Preparo

6g	Sal
750ml	Água
100g	Açúcar Refinado
750ml	Leite Líquido
1g	Canela Em Pó
1kg	Recheio Maça Com Canela Recheio Maça Com Canela
1kg	Base Massas Fritas 10 Base Massas Fritas 10



Modo de Fazer

PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Base Massas Fritas, a água, o leite, o açúcar, o sal e a canela em pó na batedeira.
02. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos ou até homogeneizar. Utilizar batedor tipo raquete.
03. Modelar em formato de risoles do tamanho desejado e rechear com o Zeelandia Recheio de Maça com Canela.

EMPANAMENTO

01. Com o auxílio de um batedor de arame, bater os ovos.
02. Misturar os ovos batidos com a água.
03. Umedecer os risoles nesta mistura e passar na farinha de rosca.
04. Fritar em óleo aquecido a 180°C por aproximadamente 4 minutos ou até dourar.

Dicas

- O Zeelandia Recheio de Maça com Canela pode ser substituído por banana picada com canela.

Rendimento / Quebra

72 Unidades de 50 g

Validade

6 horas

Equipamentos

Batedeira

Fritadeira

Batedor Tipo Raquete

Balança

Recipiente

Escumadeira

Batedor De Arame (Fouet)

Tabela Nutricional

Porção de 40g contém (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	95	5
V. Energético (kJ)	399 kJ	5
Carboidratos (g)	17	6
Proteínas (g)	1.7	3
Fibra Alimentar (g)	0.6	2
Sódio (mg)	53	2
Açúcares (g)	0.5 g	**
Açúcares totais (g)	7.5	
Aç adicionados (g)	6.4	13
Gorduras totais (g)	2.3	4
Gorduras saturadas (g)	1.1	6
Gorduras trans (g)	0	0