

Curau Cake

1830

Ingredientes

Preparo do Curau

350g	Açúcar Refinado
200g	Ovos
200ml	Leite Líquido
250g	Gemas De Ovos
100g	Glucose
500g	Creme De Leite
200ml	Leite De Coco
400g	Milho Verde



Preparo da Massa

600g	Ovos
375ml	Leite Líquido
50g	Coco Ralado Seco
375g	Óleo De Milho
750g	Bolo De Milho Verde Bolo De Milho Verde
750g	Prime Cake 10 Prime Cake 10

Acabamento

2g	Canela Em Pó
100g	El-Geleia Pronta El-Geleia Pronta

Modo de Fazer

PREPARO DO CURAU.

01. Colocar o milho verde, o leite de coco e o leite no liquidificador e bater até obter um creme homogêneo.
02. Colocar os ovos, as gemas, o creme de leite, o açúcar e o creme de milho batido em um recipiente e misturar com auxílio de um batedor de arame até obter um creme homogêneo.
03. Com o auxílio de uma espátula, espalhar a glucose no fundo de uma forma retangular de (44 x 30 x 5 cm) e em seguida despejar o curau de milho. Reservar.

PREPARO DA MASSA

01. Colocar o Zealandia Prime Cake e o Zealandia Bolo de Milho Verde na batedeira.
02. Adicionar os ovos, o leite, o coco ralado seco e o óleo de milho e bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 2 minutos. Utilizar batedor tipo raquete.
03. Adicionar a massa lentamente sobre o creme de curau reservado para não misturar.
04. Fornear em banho-maria a 170°C por aproximadamente 1:35 h em forno de lastro.
05. Esfriar e desenformar.

ACABAMENTO

01. Com o auxílio de uma espátula, espalhar a Zealandia Geleia Pronta e polvilhar com a canela em pó.
02. Cortar em fatias de aproximadamente 6 x 24 cm.

Dicas

- Aquecer a glucose para deixá-la fluida e fácil de espalhar na forma.
- Outro forneamento:
* Forno turbo em banho-maria: 140°C por aproximadamente 1:15 h.

Rendimento / Quebra

7 Fatias de 650 g

Validade Sugerida

72 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Espátula

Batedor Tipo Raquete

Batedor De Arame

Recipiente

Assadeiras

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	206	10
V. Energético (kJ)	864 kJ	10
Carboidratos (g)	24	8
Proteínas (g)	3.2	6
Fibra Alimentar (g)	0.7	3
Sódio (mg)	80	3
Açúcares (g)	11 g	**
Açúcares totais (g)	15	
Aç adiconados (g)	15	30
Gorduras totais (g)	11	17
Gorduras saturadas (g)	4.0	20
Gorduras trans (g)	0	0