

Curau Cake

1830

Ingredientes

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 Zeelandia Prime Cake e o Zeelandia 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. Forneir 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 Zeelandia 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

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)	3.1	6
Fibra Alimentar (g)	0.8	3
Sódio (mg)	80	3
Açúcares (g)	11 g	**
Açúcares totais (g)	15	
Aç adicionados (g)	15	30
Gorduras totais (g)	11	17
Gorduras saturadas (g)	4.0	20
Gorduras trans (g)	0	0