

# 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 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. 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 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