

Bolo Pé De Moça

1832

Ingredientes

Preparo

400g	Ovos
400ml	Leite Líquido
280g	Xerém De Amendoim
1kg	Bolo De Especiarias Bolo De Especiarias



Modo de Fazer

COBERTURA

01. Reservar o amendoim torrado.
02. Colocar o chocolate ao leite em um recipiente e reservar.
03. Colocar o creme de leite fresco e a manteiga sem sal em uma panela e levar ao fogo até obter fervura. Reservar.
04. Colocar a calda de caramelo e a glicose em outra panela e levar ao fogo até iniciar a fervura.
05. Adicionar a mistura de creme de leite e manteiga reservada e misturar.
06. Levar ao fogo e ao iniciar fervura, cozinhar por aproximadamente 2 minutos em fogo baixo.
07. Retirar do fogo, despejar sobre o chocolate reservado e misturar até homogeneizar.
08. Esfriar.

PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Bolo de Especiarias, os ovos, parte do xerém de amendoim (100 g) e o leite na batedeira.
02. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto. Utilizar batedor tipo raquete.
03. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos.
04. Espalhar o restante do xerém de amendoim no fundo e na lateral de cada forma redonda com furo central (19 x 8 cm) previamente untada.
05. Colocar 600 g de massa em cada forma.
06. Fornear a 170°C por aproximadamente 50 minutos em forno lastro.
07. Desenformar. Esfriar.
08. Cobrir cada bolo com a cobertura reservada e salpicar com o amendoim torrado inteiro.

Dicas

- Outro forneamento:
- * Forno turbo: 140°C por aproximadamente 40 minutos.

Rendimento / Quebra

3 Unidades de 800 g

Validade

72 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Fogão

Panela

Batedor Tipo Raquete

Balança

Recipiente

Forma Redonda Com Furo Central

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	239	12
V. Energético (kJ)	1033 kJ	12
Carboidratos (g)	31	10
Proteínas (g)	5.3	11
Fibra Alimentar (g)	1.0	4
Sódio (mg)	92	4
Açúcares (g)	19 g	**
Açúcares totais (g)	18	
Aç adicionados (g)	11	22
Gorduras totais (g)	11	17
Gorduras saturadas (g)	3.2	16
Gorduras trans (g)	0	0