

Bolo Pé De Moça

1832

Ingredientes

Cobertura

50g	Glucose
150g	Chocolate Ao Leite
20g	Manteiga Sem Sal
150g	Amendoim Torrado Inteiro Sem Casca
150g	Creme De Leite Fresco
300g	Calda De Caramelo



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 glucose 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