

# Bolo De Doce De Leite Com Banana

1894

## Ingredientes

### Preparo

100.0	g	El-Geleia Pronta
1.0	kg	Bolo Doce De Leite
400.0	g	Ovos
400.0	ml	Leite Líquido
360.0	g	Creme De Leite
700.0	g	Doce De Leite
100.0	g	Calda De Caramelo
800.0	g	Banana Nanica Sem Casca



## Modo de Fazer

01. Espalhar a Zeelandia Calda de Caramelo em uma forma retangular (32 x 44 x 4,5 cm) untada e forrada com papel manteiga (fornar apenas o fundo da forma).
02. Cortar as bananas ao meio, no sentido do comprimento.
03. Colocar as bananas sobre a calda de caramelo mantendo um espaço de aproximadamente 2 cm entre elas.
04. Colocar o doce de leite e o creme de leite em um recipiente e misturar até homogeneizar.
05. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico tipo serra, aplicar a mistura de doce de leite e creme de leite sobre as bananas. Reservar.
06. Colocar o Zeelandia Bolo de Doce de Leite, os ovos e o leite na batedeira.
07. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto. Utilizar batedor tipo raquete.
08. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos.
09. Espalhar a massa na forma reservada.
10. Fornear a 180°C por aproximadamente 1:40 h em forno lastro.
11. Esfriar. Desenformar.
12. Com o auxílio de uma espátula, espalhar a Zeelandia Geleia Pronta sobre o bolo.
13. Cortar em fatias de aproximadamente 6 x 30 cm.

### DICA

- Outro forneamento:

\* Forno Turbo 140°C por aproximadamente 1:20 h

## Dicas

## Rendimento/Quebra

7 Unidades de 435 g

## Validade

72 horas

## Equipamentos

Forno

Batedeira

Saco De Confeitar

Espátula

Batedor Tipo Raquete

Balança

Recipiente

Bico Tipo Serra

Papel Manteiga

Forma Retangular

Faca De Serra

## Tabela Nutricional

<b>Cada 100g da mistura contém (em média):</b>		<b>%VD*</b>
V. Energético (kcal)	178 kcal	9
V. Energético (kJ)	748 kJ	9
Carboidratos (g)	29 g	10
Açúcares (g)	12 g	**
Proteínas (g)	3.1 g	4
Gord. Totais (g)	5.6 g	10
Gord. Saturadas (g)	3.0 g	14
Gord. Trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	0.6 g	2
Sódio (mg)	90 mg	4