

# Pamix - Bolo Doro

1954

## Ingredientes

### Preparo

500g Ovos

50g Açúcar Confeiteiro

200ml Água Gelada

200g Pamix 10 Pamix 10

200g Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier

1kg Pão De Ló F Pão De Ló F



## Modo de Fazer

01. Colocar o Zeelandia Pão de Ló e o Pamix na batedeira e misturar até homogeneizar.
02. Adicionar os ovos e a água gelada e bater em velocidade alta (velocidade 3) por 6 minutos.
03. Colocar 360 g de massa em cada forma tipo pandoro previamente untada.
04. Fornear a 170°C por aproximadamente 50 minutos em forno lastro.
05. Após esfriar, peneirar o açúcar confeiteiro sobre o bolo.
06. Aquecer o Chocolatier ChocoNut e aplicar sobre o bolo.

## Dicas

## Rendimento / Quebra

5 Unidades de 350 g

## Validade

120 horas

## Equipamentos

Forno

---

Batedeira

---

Batedor Tipo Globo

---

Forma Para Pandoro

---

## Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	228	11
V. Energético (kJ)	964 kJ	11
Carboidratos (g)	36	12
Proteínas (g)	3.9	8
Fibra Alimentar (g)	0.6	2
Sódio (mg)	93	4
Açúcares (g)	21 g	**
Açúcares totais (g)	20	
Aç adicionados (g)	20	40
Gorduras totais (g)	7.4	11
Gorduras saturadas (g)	2.9	15
Gorduras trans (g)	0	0