

1964

## Ingredientes

### Massa

2kg	Farinha De Trigo
120g	Fermento Biológico Fresco
1L	Água
600g	Uvas Passas
800g	Frutas Cristalizadas
800g	Pamix Plus 10 Pamix Plus 10



### Cobertura

450g	Farinha De Trigo
325g	Claras De Ovos
750g	Açúcar Confeiteiro
450g	Glaçúcar

## Modo de Fazer

### MASSA

01. Lavar as frutas cristalizadas e as uvas-passas e deixá-las escorrer. Reservar.
02. Colocar na maseira o Pamix Plus e a farinha de trigo. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos.
03. Adicionar parte da água (aproximadamente 840 mL) até formar uma massa.
04. Adicionar o fermento fresco e em seguida o restante da água (aproximadamente 160 mL) aos poucos. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) até o ponto de véu (aproximadamente 15 minutos).
05. Adicionar as frutas cristalizadas e as uvas passas.
06. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por 1 minuto.
07. Dividir em partes de 400 g. Bolear e descansar por 30 minutos coberta com plástico.
08. Bolear novamente e colocar em formas de Galup.
09. Fermentar por aproximadamente 90 minutos.

### COBERTURA

01. Misturar todos os ingredientes da cobertura reservando 300 g do Açúcar de Confeiteiro.
02. Aplicar a cobertura sobre as peças e em seguida polvilhar o Açúcar de Confeiteiro reservado com o auxílio de uma peneira.
03. Fornear a 170°C por aproximadamente 40 minutos em forno lastro.

## Dicas

- Utilizar água gelada.
  - Outros forneamentos:
- \* Forno turbo: 160°C por aproximadamente 50 minutos.

## Rendimento / Quebra

13 Unidades de 515 g

## Validade Sugerida

720 horas

## Equipamentos

Masseira

Forno

Peneira

Balança

Faca

Recipiente

Forma Galup

Escoredor

## Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	204	10
V. Energético (kJ)	869 kJ	10
Carboidratos (g)	40	13
Proteínas (g)	3.6	7
Fibra Alimentar (g)	1.0	4
Sódio (mg)	89	4
Açúcares (g)	8.5 g	**
Açúcares totais (g)	3.3	
Aç adiconados (g)	3.3	7
Gorduras totais (g)	3.3	5
Gorduras saturadas (g)	1.4	7
Gorduras trans (g)	0	0