

Bolo Churros

1975

Ingredientes

Preparo

4.0	g	Canela Em Pó
1.0	kg	Bolo Doce De Leite
400.0	g	Ovos
400.0	ml	Leite Líquido

Acabamento

35.0	g	Leite Em Pó
2.0	g	Canela Em Pó
350.0	g	Doce De Leite
100.0	g	Açúcar Refinado



Modo de Fazer

PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Bolo de Doce de Leite, a canela em pó, os ovos 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. Colocar 350 g de massa em formas de bolo inglês (20 x 10 x 6 cm) previamente untadas.
05. Fornear a 180 °C por aproximadamente 40 minutos em forno lastro.
06. Desenformar. Esfriar.

DICA

- Outro forneamento:

* Forno Turbo: 140°C por aproximadamente 35 minutos.

ACABAMENTO

01. Colocar o açúcar, o leite em pó e a canela em pó em um recipiente e misturar até homogeneizar.
02. Passar a mistura em volta de todo o bolo.
03. Com o auxílio de um saco de confeitar e bico frisado, aplicar o doce de leite sobre os bolos.
04. Decorar a gosto com Palito Misto - Dobla.

Dicas

Rendimento/Quebra

5 Unidades de 380 g

Validade

72 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Saco De Confeitar

Batedor Tipo Raquete

Balança

Formas Bolo Inglês

Recipiente

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média):		%VD*
V. Energético (kcal)	206 kcal	10
V. Energético (kJ)	866 kJ	10
Carboidratos (g)	34 g	11
Açúcares (g)	16 g	**
Proteínas (g)	4.2 g	6
Gord. Totais (g)	6.0 g	11
Gord. Saturadas (g)	2.8 g	13
Gord. Trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	0.5 g	2
Sódio (mg)	129 mg	5