

# Bolo Pão De Mel

1977

## Ingredientes

### Preparo

|       |    |                   |
|-------|----|-------------------|
| 200.0 | g  | Mel               |
| 230.0 | ml | Leite Líquido     |
| 1.0   | kg | Prime Cake F      |
| 4.0   | g  | Cravo Em Pó       |
| 50.0  | g  | Chocolate Em Pó   |
| 4.0   | g  | Canela Em Pó      |
| 180.0 | g  | Óleo              |
| 1.0   | g  | Noz Moscada Em Pó |
| 450.0 | g  | Ovos              |

### Recheio e Cobertura

|       |    |                          |
|-------|----|--------------------------|
| 50.0  | g  | Chocoblanc Chocolatier   |
| 700.0 | g  | Doce De Leite            |
| 600.0 | g  | Chocodark Chocolatier    |
| 10.0  | g  | Canela Em Pó             |
| 1.4   | kg | Recheio Caramelo         |
| 700.0 | g  | Recheio Leite Condensado |

## Modo de Fazer

### PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Prime Cake, os ovos, o leite, o óleo, o chocolate em pó, o mel, o cravo em pó, a canela em pó e a noz moscada em pó na batedeira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até homogeneizar. Utilizar batedor tipo raquete.
02. Bater em velocidade média (velocidade 2) por mais aproximadamente 2 minutos.
03. Colocar em forma retangular (44 x 30 x 4 cm) previamente forrada com papel manteiga e alisar a superfície da massa.
04. Fornear a 180°C por aproximadamente 30 minutos em forno lastro.
05. Esfriar.

### DICA

- Outro Forneamento:

\* Forno Turbo: 140°C por aproximadamente 25 minutos.

### RECHEIO E COBERTURA

01. Colocar o Zeelandia Recheio Leite Condensado, o doce de leite e a canela em pó (opcional) em um recipiente e misturar até homogeneizar.
02. Cortar o bolo em duas camadas.



03. Com o auxílio de uma espátula, espalhar parte do Recheio (1 kg) sobre a superfície de uma camada de bolo.
04. Colocar a segunda camada de bolo sobre o recheio.
05. Espalhar o restante do Recheio (400 g) sobre toda superfície de bolo.
06. Aquecer o Chocolatier ChocoDark e o Chocolatier ChocoBlanc separadamente em banho-maria ou microondas até obter a consistência desejada.
07. Espalhar o Chocolatier ChocoDark sobre a superfície do bolo.
08. Com o auxílio de um saco de confeitar, fazer riscos na superfície do bolo com o Chocolatier ChocoBlanc.
09. Cortar em fatias de aproximadamente 7 x 30 cm.

## Dicas

## Rendimento/Quebra

6 Unidades de 570 g

## Validade

72 horas

## Equipamentos

Forno

Batedeira

Fogão

Saco De Confeitar

Espátula

Batedor Tipo Raquete

Balança

Recipiente

Microondas

Papel Manteiga

Forma Retangular

Faca De Serra

## Tabela Nutricional

**Cada 100g da mistura contém (em média):** **%VD\***

|                      |          |    |
|----------------------|----------|----|
| V. Energético (kcal) | 247 kcal | 12 |
|----------------------|----------|----|

---

|                    |         |    |
|--------------------|---------|----|
| V. Energético (kJ) | 1034 kJ | 12 |
|--------------------|---------|----|

---

## Tabela Nutricional

**Cada 100g da mistura contém (em média):** **%VD\***

|                     |        |    |
|---------------------|--------|----|
| Carboidratos (g)    | 35 g   | 12 |
| Açúcares (g)        | 17 g   | ** |
| Proteínas (g)       | 3.3 g  | 4  |
| Gord. Totais (g)    | 11 g   | 19 |
| Gord. Saturadas (g) | 3.6 g  | 16 |
| Gord. Trans (g)     | 0 g    | ** |
| Fibra Alimentar (g) | 1.3 g  | 5  |
| Sódio (mg)          | 104 mg | 4  |