

# Bolo Pão De Mel

1977

## Ingredientes

### Preparo

480g	Ovos
400ml	Leite Líquido
80g	Mel
1.2kg	Bolo De Especiarias Bolo De Especiarias



## Modo de Fazer

### PREPARO

01. Colocar o Zeelandia bolo de especiarias, os ovos, o leite e o mel 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

## Equipamentos

---

Forno

---

Batedeira

---

Fogão

---

Saco De Confeitar

---

Espátula

---

Batedor Tipo Raquete

---

Balança

---

Recipiente

---

Microondas

---

Papel Manteiga

---

Forma Retangular

---

Faca De Serra

---

## Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	246	12
V. Energético (kJ)	1017 kJ	12
Carboidratos (g)	35	12
Proteínas (g)	3.2	6
Fibra Alimentar (g)	1.1	4
Sódio (mg)	81	3
Açúcares (g)	17 g	**
Açúcares totais (g)	18	
Aç adicionados (g)	17	34
Gorduras totais (g)	10	15
Gorduras saturadas (g)	3.3	17
Gorduras trans (g)	0	0