Bolo Pão De Mel



1977

Ingredientes

Preparo

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



10g	Canela Em Pó	
700g	Doce De Leite	
600g	Chocodark Chocolatier Chocodark Chocolatier	
50g	Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier	
700g	Recheio Leite Condensado Recheio Leite Condensado	



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

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

Porção de 60g contém (e	% VD (*)	
V. Energético (kcal)	230	12
V. Energético (kJ)	1017 kJ	12
Carboidratos (g)	35	12
Proteínas (g)	3.3	7
Fibra Alimentar (g)	1.0	4
Sódio (mg)	68	3
Açúcares (g)	17 g	**
Açúcares totais (g)	19	
Aç adicionados (g)	18	36
Gorduras totais (g)	8.8	14
Gorduras saturadas (g)	3.5	18
Gorduras trans (g)	0	0