

Cake Chocosensação

1662

Ingredientes

Preparo

400g	Ovos
250ml	Leite Líquido
250g	Óleo
1kg	Prime Chococake 10 Prime Chococake 10

Montagem

600g	Sc Brownie Pronto (Receita 001739)
200g	Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier
1kg	Recheio Morango Recheio Morango



Modo de Fazer

PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Prime ChocoCake, os ovos, o leite e o óleo na batedeira e misturar até homogeneizar. Utilizar batedor tipo raquete.
02. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos.
03. Colocar em uma forma retangular (32 x 44 x 4,5 cm) previamente untada e forrada com papel manteiga.
04. Fornear a 180°C por aproximadamente 40 minutos em forno lastro.

MONTAGEM

01. Cortar o Brownie Pronto em cubos de 1 x 1 cm. Reservar.
02. Desenformar o bolo e dividir ao meio para obter duas placas.
03. Espalhar 500 g de Recheio Morango sobre uma das placas.
04. Colocar a segunda placa sobre o recheio e espalhar o restante (500 g) do recheio.
05. Cortar em fatias de aproximadamente 8 x 28 cm.
06. Espalhar os cubos de brownie reservado em cima de cada fatia.
07. Aquecer o Chocolatier ChocoNut em banho-maria ou microondas até a consistência desejada.
08. Com auxílio de um saco de confeitar, riscar a superfície das fatias com o Chocolatier ChocoNut.

Dicas

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

Rendimento / Quebra

5 Unidades de 600 g

Validade

Equipamentos

Forno

Batedeira

Saco De Confeitar

Batedor Tipo Raquete

Balança

Microondas

Papel Manteiga

Forma Retangular

Faca De Serra

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	242	12
V. Energético (kJ)	1015 kJ	12
Carboidratos (g)	35	12
Proteínas (g)	3.2	6
Fibra Alimentar (g)	1.3	5
Sódio (mg)	51	2
Açúcares (g)	14 g	**
Açúcares totais (g)	27	
Aç adicionados (g)	25	50
Gorduras totais (g)	9.8	15
Gorduras saturadas (g)	2.2	11
Gorduras trans (g)	0	0