Bolo De Aipim E Coco Queimado



2132

Ingredientes

Pudim

200g	Açúcar Refinado
300g	Claras De Ovos
200g	Creme De Leite
500g	Coco Ralado Seco
200ml	Leite De Coco



525g	Ovos
900ml	Leite Líquido
90g	Coco Ralado Seco
1.5kg	Bolo De Aipim Bolo De Aipim

Acabamento

200g El-Geleia Pronta El-Geleia Pronta



Modo de Fazer

- 01. Colocar o coco ralado seco em uma assadeira e levar em forno lastro a 180 °C por aproxidamente 5 minutos ou até dourar. Reservar.
- 02. Adicionar o coco ralado seco queimado reservado, as claras, o leite de coco, o açúcar e o creme de leite em um recipiente e misturar até homogeneizar.
- 03. Colocar em forma retangular (44 x 31 x 4,5 cm) previamente untada e forrada com papel manteiga.

04. Reservar.

PREPARO

- 01. Colocar o coco ralado seco em uma assadeira e levar em forno lastro a 180 ºC por aproxidamente 5 minutos ou até dourar. Reservar.
- 02. Colocar o Zeelandia Bolo de Aipim, o coco ralado seco queimado reservado, o leite e os ovos na batedeira e bater em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto. Utilizar batedor tipo raquete.
- 03. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 2 minutos.
- 04. Colocar o bolo sobre o pudim reservado e espalhar.
- 05. Fornear a 180°C em banho-maria por aproximadamente 1:15 h em forno lastro.
- 06. Esfriar e desenformar.

DICA

- Outro forneamento:
- * Forno Turbo: 140°C por aproximadamente 1 h.

ACABAMENTO

- 01. Com o auxílio de uma espátula, espalhar a EL-Geleia Pronta sobre o bolo.
- 02. Cortar em fatias de aproximadamente 6 x 24 cm.
- 03. Decorar a gosto com coco em flocos queimado.

Dicas

Rendimento / Quebra

7 Unidades de 560 g

Validade

72 horas

Equipamentos

Forno		
Batedeira		
Espátula		
Colher		
Batedor Tipo Raquete		
Balança		
Recipiente		
Assadeiras		
Papel Manteiga		
Forma Retangular		
Faca De Serra		

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (er	% VD (*)	
V. Energético (kcal)	206	10
V. Energético (kJ)	869 kJ	10
Carboidratos (g)	26	9
Proteínas (g)	3.1	6
Fibra Alimentar (g)	1.2	5
Sódio (mg)	57	2
Açúcares (g)	15 g	**
Açúcares totais (g)	18	
Aç adicionados (g)	17	34
Gorduras totais (g)	10	15
Gorduras saturadas (g)	7.5	38
Gorduras trans (g)	0	0