

Bolo De Aipim E Coco Queimado

2132

Ingredientes

Preparo

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

PUDIM

01. Colocar o coco ralado seco em uma assadeira e levar em forno lastro a 180 °C por aproximadamente 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 °C por aproximadamente 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 (em média): % 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