

# Bolo De Aipim E Coco Queimado

2132

## Ingredientes

### Pudim

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



### 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