

# Bombocado

2134

## Ingredientes

### Preparo

300g Ovos

300ml Leite Líquido

200g Queijo Parmesão Ralado

1kg Bolo De Aipim Bolo De Aipim

5g Arti F Arti F



### Acabamento

50g El-Geleia Pronta El-Geleia Pronta

## Modo de Fazer

### PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Bolo de Aipim, o Arti e o queijo parmesão ralado na batedeira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto. Utilizar batedor tipo raquete.
02. Adicionar o leite e os ovos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 2 minutos ou até homogeneizar.
03. Forrar as formas para muffins com forminhas de papel número zero.
04. Colocar 60g de massa em cada forma.
05. Fornear a 180°C por aproximadamente 30 minutos em forno lastro.
06. Desenformar e esfriar.

### DICA

- Outro forneamento.

\* Forno Turbo: 145°C por aproximadamente 25 minutos.

### ACABAMENTO

01. Pincelar a superfície dos bombocados com a EL-Geleia Pronta.
02. Decorar a gosto com coco ralado seco.

## Dicas

## Rendimento / Quebra

29 Unidades de 59 g

## Validade

72 horas

## Equipamentos

Forno

---

Batedeira

---

Batedor Tipo Raquete

---

Balança

---

Pincel

---

Forminhas De Papel Nº0

---

Formas Para Muffins

---

## Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	211	11
V. Energético (kJ)	896 kJ	11
Carboidratos (g)	30	10
Proteínas (g)	4.7	9
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	204	9
Açúcares (g)	21 g	**
Açúcares totais (g)	22	
Aç adicionados (g)	21	42
Gorduras totais (g)	7.9	12
Gorduras saturadas (g)	3.7	19
Gorduras trans (g)	0	0