

# Broa Mineira E Ricota

2143

## Ingredientes

### Preparo

450ml Água

450g Ovos

175g Coco Ralado Seco

1kg Broa Mineira Broa Mineira

### Acabamento

200g El-Geleia Pronta El-Geleia Pronta



## Modo de Fazer

### PUDIM

01. Peneirar a ricota.
02. Colocar o Zeelandia Creme Confeiteiro Pronto, a ricota peneirada, o açúcar e os ovos na batedeira e bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos. Utilizar batedor tipo globo.
03. Colocar em forma retangular (44 x 31 x 4,5 cm) previamente untada e forrada com papel manteiga.
04. Espalhar e reservar.

### PREPARO

01. Colocar a Zeelandia Broa Mineira, a água, os ovos e o coco ralado seco na batedeira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 2 minutos. Utilizar batedor tipo raquete.
02. Colocar o bolo sobre o pudim reservado e espalhar.
03. Fornear a 180°C em banho-maria por aproximadamente 1:10 h em forno lastro.
04. Esfriar e desenformar.

### DICA

- \* Outro forneamento:  
- Forno Turbo 140°C por aproximadamente 55 minutos.

### ACABAMENTO

01. Com o auxílio de uma espátula, espalhar a EL-Geleia Pronta sobre o bolo.
02. Polvilhar canela em pó a gosto.
03. Cortar em fatias de aproximadamente 6 x 24 cm.

## Dicas

## Rendimento / Quebra

7 Unidades de 520 g

## Validade

## Equipamentos

---

Forno

---

Batedeira

---

Peneira

---

Espátula

---

Batedor Tipo Globo

---

Batedor Tipo Raquete

---

Balança

---

Papel Manteiga

---

Forma Retangular

---

Faca De Serra

---

## Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	167	8
V. Energético (kJ)	700 kJ	8
Carboidratos (g)	21	7
Proteínas (g)	4.8	10
Fibra Alimentar (g)	0.6	2
Sódio (mg)	124	5
Açúcares (g)	11 g	**
Açúcares totais (g)	14	
Aç adicionados (g)	13	26
Gorduras totais (g)	7.2	11
Gorduras saturadas (g)	4.0	20
Gorduras trans (g)	0	0