

2151

Ingredientes

Preparo

450g	Ovos
220ml	Leite Líquido
220g	Óleo
320g	Queijo Muçarela Em Tiras
500g	Bolo De Fubá Bolo De Fubá
320g	Recheio Goiaba Recheio Goiaba
500g	Prime Cake 10 Prime Cake 10



Modo de Fazer

01. Colocar o Zealandia Prime Cake, o Zealandia Bolo de Fubá, os ovos, o leite e o óleo na batedeira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até homogeneizar. Utilizar batedor tipo raquete.
02. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos.
03. Colocar 150 g de massa em cada forma de bolo inglês (17 cm x 8 cm x 5 cm) previamente untada e forrada com papel manteiga.
04. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico liso, aplicar aproximadamente 45g de Recheio de Goiaba.
05. Adicionar o queijo muçarela em tiras e espalhar o restante da massa (120g) em cada forma.
06. Fornear a 180°C por aproximadamente 45 minutos em forno lastro.
07. Desenformar e esfriar.

DICA

Outro Forneamento:

* Forno Turbo: 140°C por aproximadamente 40 minutos.

Dicas

Rendimento / Quebra

7 Unidades de 330 g

Validade Sugerida

72 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Batedor Tipo Raquete

Balança

Formas Bolo Inglês

Faca

Papel Manteiga

Tábua Para Corte

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	214	11
V. Energético (kJ)	896 kJ	11
Carboidratos (g)	28	9
Proteínas (g)	4.5	9
Fibra Alimentar (g)	0.9	4
Sódio (mg)	131	5
Açúcares (g)	14 g	**
Açúcares totais (g)	18	
Aç adiconados (g)	18	36
Gorduras totais (g)	9.3	14
Gorduras saturadas (g)	2.5	13
Gorduras trans (g)	0	0