## Cubú Mineiro



2151

## Ingredientes

#### **Preparo**

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



### Modo de Fazer

- 01. Colocar o Zeelandia Prime Cake, o Zeelandia 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**

72 horas

# **Equipamentos**

Forno		
Batedeira		
Batedor Tipo Raquete		
Balança		
Formas Bolo Inglês		
Faca		
Papel Manteiga		
Tábua Para Corte		

## **Tabela Nutricional**

Porção de 60g contém (er	% 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 adicionados (g)	18	36
Gorduras totais (g)	9.3	14
Gorduras saturadas (g)	2.5	13
Gorduras trans (g)	0	0