

Bolo No Pote De Abacaxi

2179

Ingredientes

Creme de coco

300.0	ml	Leite De Coco
100.0	g	Chanty Creme Chantilly Pronto (Receita
200.0	ml	Leite Líquido
30.0	g	Coco Ralado Seco
150.0	g	Cremulzin

Calda

300.0	ml	Leite De Coco
15.0	ml	Rum
150.0	g	Leite Condensado

Montagem

300.0	g	Recheio Abacaxi
250.0	g	Pao De Lo Prime Pronto (Receita 001683)

Acabamento

100.0	g	El-Geleia Pronta
200.0	g	Recheio Abacaxi



Modo de Fazer

CREME DE COCO

01. Colocar o leite, o leite de coco e o coco ralado em uma panela e levar ao fogo até obter fervura.
02. Adicionar o Cremulzin e com auxílio de um batedor de arame (fouet) misturar até obter um creme.
03. Colocar em um recipiente e cobrir com plástico.
04. Esfriar.
05. Adicionar o Chanty Creme Chantilly Pronto e misturar até homogeneizar.
06. Reservar.

CALDA

01. Colocar o leite condensado, o leite de coco e o rum em um recipiente e misturar até homogeneizar.
02. Reservar.

MONTAGEM

01. Dividir o Pão de Ló Prime Pronto em discos 7 cm de diâmetro para potes de com 8 cm de largura e 5,5 cm altura. Reservar.
02. Colocar no fundo de cada pote aproximadamente 30 g de Zeelandia Recheio Abacaxi e espalhar.
03. Adicionar um disco de pão de ló reservado.
04. Regar o pão de ló com a calda reservada.
05. Adicionar aproximadamente 30 g de creme de coco reservado e espalhar.
06. Adicionar outro disco de pão de ló.

07. Regar o pão de ló com a calda.
08. Completar o pote com o restante do creme de coco.

ACABAMENTO

01. Colocar o Zeelandia Recheio Abacaxi e a Elegant Geleia Pronta em um recipiente e misturar até homogeneizar.
02. Com auxílio de uma espátula espalhar sobre o creme.
03. Decorar a gosto com coco em fitas queimado.

Dicas

Rendimento/Quebra

10 Unidades de 170 g

Validade

72 horas

Equipamentos

Fogão

Geladeira

Espátula

Colher

Panela

Balança

Recipiente

Cortador Redondo

Batedor De Arame (Fouet)

Pote Transparente

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média):		%VD*
V. Energético (kcal)	166 kcal	8
V. Energético (kJ)	695 kJ	8
Carboidratos (g)	26 g	9
Proteínas (g)	1.5 g	2
Gord. Totais (g)	6.3 g	11

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média): **%VD***

Gord. Saturadas (g)	4.7 g	21
Gord. Trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	0 g	0
Sódio (mg)	61 mg	3