

Torta Prime De Banana

989

Ingredientes

Preparo

1kg	
50g	Açúcar Refinado
400g	Ovos
250ml	Leite Líquido
1.32kg	Banana Prata
1g	Canela Em Pó
250g	Óleo
500g	Recheio Goiaba Recheio Goiaba



Acabamento

60g	El-Geleia Pronta El-Geleia Pronta
-----	-----------------------------------

Modo de Fazer

PREPARO

01. Cortar as bananas pratas ao meio no sentido do comprimento. Reservar.
02. Colocar o açúcar refinado e a canela em pó em um recipiente e misturar até homogeneizar. Reservar.
03. Colocar o Zealandia Prime Cake, 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.
04. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos.
05. Colocar parte da massa (950 g) em uma forma retangular (32 x 44 x 4,5 cm) previamente untada.
06. Com auxílio de um saco de confeitar com bico tipo serra, aplicar o Zealandia Recheio Goiaba sobre a massa.
07. Com o auxílio de uma espátula, espalhar o restante da massa (950 g) sobre o recheio.
08. Colocar as bananas cortadas reservadas sobre a massa mantendo um espaço de aproximadamente 2 cm entre si.
09. Polvilhar a mistura de açúcar com canela reservada sobre as bananas.
10. Fornear a 190°C por aproximadamente 50 minutos em forno lastro.
11. Esfriar. Desenformar.

DICA

- Outro forneamento:
- * Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 35 minutos.

ACABAMENTO

01. Pincelar a Zealandia Geleia Pronta sobre as bananas.

Dicas

Rendimento / Quebra

1 Total de 3050 g

Validade Sugerida

48 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Saco De Confeitar

Espátula

Batedor Tipo Raquete

Balança

Faca

Pincel

Recipiente

Bico Tipo Serra

Tábua Para Corte

Forma Retangular

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	184	9
V. Energético (kJ)	768 kJ	9
Carboidratos (g)	31	10
Proteínas (g)	2.3	5
Fibra Alimentar (g)	1.1	4
Sódio (mg)	86	4
Açúcares (g)	0.6 g	**
Açúcares totais (g)	7.2	
Aç adiconados (g)	6.8	14
Gorduras totais (g)	5.8	9
Gorduras saturadas (g)	1.2	6
Gorduras trans (g)	0	0