

# Biscoito De Banana Com Goiaba

2193

## Ingredientes

### Preparo

400.0	g	Recheio Goiaba
2.0	kg	Bolo De Banana
150.0	g	Ovos
200.0	ml	Leite Líquido



## Modo de Fazer

01. Colocar o Zeelandia Bolo de Banana, os ovos e o leite na batedeira.
02. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 2 minutos ou até homogeneizar. Utilizar batedor tipo raquete.
03. Dividir em partes de 50 g. Bolear.
04. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico liso, aplicar o Zeelandia Recheio Goiaba no centro dos biscoitos.
05. Colocar em assadeiras lisas previamente untadas mantendo uma distância de aproximadamente 3 cm entre cada biscoito.
06. Fornear a 180°C por aproximadamente 22 minutos em forno lastro.

### DICA

- Outro forneamento:

\* Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 15 minutos.

## Dicas

## Rendimento/Quebra

47 Unidades de 53 g

## Validade

72 horas

## Equipamentos

Forno

Batedeira

Saco De Confeitar

Batedor Tipo Raquete

## Equipamentos

Balança

Assadeiras Lisas

Bico Liso

## Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	118 kcal	6
V. Energético (kJ)	481 kJ	6
Carboidratos (g)	22 g	7
Açúcares (g)	11 g	**
Proteínas (g)	1.2 g	2
Gord. Totais (g)	2.9 g	5
Gord. Saturadas (g)	1.3 g	6
Gord. Trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	0 g	0
Sódio (mg)	82 mg	3