

BOLO CREMOSO DE FUBÁ COM CANELA (GOLDEN CAKE FUBÁ)

Serviço de Receitas



<u>Ingredientes:</u>	%	Medida
GOLDEN CAKE FUBÁ	100	2.000 g
Água temperatura ambiente	40	800 ml
Ovos	40	800 g
Óleo de soja	20	400 g
Cobertura		
Açúcar refinado	100	120 g
Canela em pó	5	6 g

BOLO CREMOSO DE FUBÁ COM CANELA (GOLDEN CAKE FUBÁ)

Serviço de Receitas

Procedimento:

- Colocar o produto IREKS e a água na batedeira;
- Adicionar os ovos e o óleo de soja;
- Bater por aproximadamente 3 minutos na velocidade 1;
- Untar as fôrmas com 16 cm de diâmetro x 6 cm de altura;
- Colocar 330 g de massa em cada fôrma;
- Para forno lastro, é recomendável assar os bolos sobre uma assadeira virada para baixo;
- Para forno lastro, fornar a 160°C por aproximadamente 45 minutos. Para forno turbo, fornar a 140°C por aproximadamente 35 minutos;
- Misturar o açúcar com canela e peneirar sobre os bolos após frios.

Dica:

- Pode-se utilizar outros modelos de fôrmas.

Material Utilizado:

- Batedeira (3 velocidades);
- Batedor tipo raquete;
- Forno sem vapor.

Rendimento:

- 12 cakes de 310 g cada

Quebra:

- 9%

Validade depois de pronto:

- 03 dias

Uma empresa IREKS GmbH
e Cooperativa AGRÁRIA

IREKS DO BRASIL S.A.
Avenida Paraná, 200
Vitória - Entre Rios
85139-400 - GUARAPUAVA - PR
Tel.: +55 42 3625 8444
Fax: +55 42 3625 8433
E-mail: ireks@ireks.com.br
www.ireks.com.br


**IREKS
DO BRASIL**