



CATEGORIA

Confeitaria



BOLO DE FUBÁ E GOIABA

INGREDIENTES

Grupo Massa

Ingrediente	KG
Bolo de Fubá Bakels	0.500
Ovos	0.200
Água	0.200
Óleo de soja	0.200
Desmoldante 65 Bakels	-
Peso total:	1.100

Grupo Cobertura

Ingrediente	KG
Recheio Frutal Goiaba	-
Peso total:	0.000

Grupo Decoração

Ingrediente	KG
Geleia de Brilho Elegance Bakels	-
Peso total:	0.000

Grupo 1

Ingrediente

Açúcar Mascavo

KG

-

Peso total: 0.000

MÉTODO

Bater na batedeira a Mistura para Bolo de Fubá, a água, o óleo e os ovos conforme instruções da embalagem. Colocar a massa em formas untadas com Desmoldante 65. Assar em forno pré-aquecido à 170°C, por 20 minutos. Deixar esfriar. Cobrir o bolo com fina camada de geléia de brilho Elegance. Aplicar o Recheio sabor Goiaba no topo. Decorar a parte inferior com açúcar mascavo.