



CATEGORIA

Confeitaria, Festa Junina



OCASIÃO

Festa Junina

BOLO MILHO VERDE COM BATATA DOCE

INGREDIENTES

Grupo Massa

Ingrediente	KG
Cake de Milho Bakels	1.000
Leite	0.250
Ovos	0.450
Peso total:	1.700

Grupo Recheio

Ingrediente	KG
Batata Doce cozida e amassada	0.400
Margarina Uso Geral Sem Sal Colombo	0.150
Leite de coco	0.150
Peso total:	0.700

Grupo Cobertura

Ingrediente	KG
Ovos	0.100
Leite Condensado	0.100
Coco em flocos	0.150
Leite de coco	0.100
Peso total:	0.450

MÉTODO

- 1 - Cozinhe a batata doce, amasse e reserve;
- 2 - Em uma bacia, colocar todos os ingredientes da cobertura e misturar com a ajuda de um batedor tipo Fue;
- 3 - Untar as formas de Torta Suissa com Desmoldante 65 Bakels;
- 4 - Colocar no fundo da forma a mistura da cobertura;
- 5 - Em outra bacia, colocar a mistura de Cake de milho Bakels, o leite, os ovos, a margarina e o leite de coco;
- 6 - Misturar até obter uma massa aerada;
- 7 - Adicionar a batata doce amassada e misturar;
- 8 - Colocar a massa nas formas que já estão com a cobertura no fundo,
- 9 - Levar ao Forno lastro em banho maria, em temperatura de 180° por 45 minutos;
- 10 - Deixar esfriar e desenformar;
- 11 - Passar geleia de brilho neutra Bakels e polvilhar com coco em flocos.

MATERIAS UTILIZADOS

Bacia, Fue, Forma de torta Suissa 15X6cm, assadeira banho maria e pincel.