





CATEGORIA

Confeitaria, Festa Junina



OCASIÃO

Festa Junina

BOLO MILHO VERDE COM BATATA DOCE

INGREDIENTES

Grupo Massa

Ovos	0.450
Leite	0.250
Cake de Milho Bakels	1.000
Ingrediente	KG

Grupo Recheio

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

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.