



### CATEGORIA

Confeitaria, Festa Junina



### OCASIÃO

Festa Junina

## BOLO PÉ DE MOLEQUE

## INGREDIENTES

### Grupo Massa

| Ingrediente        | KG    |
|--------------------|-------|
| Cake Neutro Bakels | 1.000 |
| Água               | 0.400 |
| Ovos               | 0.400 |
| Óleo de soja       | 0.400 |

**Peso total: 2.200**

### Grupo Cobertura / Decoração

| Ingrediente | KG    |
|-------------|-------|
| Paçoca      | 0.300 |

**Peso total: 0.300**

## MÉTODO

- 1 - Em uma bacia, colocar a mistura de Cake neutro Bakels, e os demais ingredientes;
- 2 - Misturar com a ajuda de um batedor tipo FUE até obter uma massa lisa;
- 3 - Colocar em formas de Torta Suíça untada com Desmoldante 65 Bakels;
- 4 - Levar ao Forno lastro em temperatura de 180° por 40 minutos;
- 5 - Deixar esfriar e desenformar;
- 6 - Decorar com paçoca rolha por cima.

### MATERIAS UTILIZADOS

Bacia, Fue, Forma de torta Suíça 15X6cm