



**CATEGORIA**

Confeitaria, Festa Junina



**OCASIÃO**

Festa Junina

## BOLO PRESTÍGIO

### INGREDIENTES

#### Grupo Massa

Ingrediente	KG
Cake Chocolate Bakels	1.000
Água	0.400
Ovos	0.400
Óleo de soja	0.400
<b>Peso total:</b>	<b>2.200</b>

#### Grupo Recheio

Ingrediente	KG
Coco em flocos	0.300
Leite Condensado	0.250
Claras	0.120
<b>Peso total:</b>	<b>0.670</b>

### MÉTODO

- 1 - Em uma bacia, colocar a mistura de Cake de chocolate Bakels, a água, os ovos e o óleo de soja;
- 2 - Misturar com a ajuda de um batedor tipo FUE até obter uma massa lisa e homogenia;
- 3 - Untar as formas de Torta Suíça com Desmoldante 65 Bakels;
- 4 - Coloque nas formas a mistura pronta do cake de cenoura;
- 5 - Levar ao Forno lastro em temperatura de 180° por 35 minutos;

- 6 - Em outra bacia, colocar o leite condensado, o coco em flocos e as claras e misturar, obtendo uma cocada;
- 7 - Tirar os bolos do forno e aplicar por cima uma camada da cocada;
- 8 - Leve ao forno novamente em temperatura de 180° por 10 minutos;
- 9 - Deixar esfriar e desenformar.

**MATERIAS UTILIZADOS**

Bacia, Foe, Forma de torta Suissa 15X6cm.