



CATEGORIA

Festa Junina, Panificação



CUCA COM GOIABADA

INGREDIENTES

Grupo 1

Ingrediente	KG
Cuca Premium	1.000
Ovos	0.100
Água	0.350
Fermento Biológico Seco Instantâneo Platinum Bakels	0.020
Desmoldante 65 Bakels	-
Peso total:	1.470

MÉTODO

- Para o preparo da Cuca, colocar todos os ingredientes na masseira, bater até formar uma massa lisa e atingir ponto de véu. Dividir a massa no tamanho desejado, cobrir com plástico e deixar descansar por 10 minutos. Espalhar a massa nas assadeiras, rechear com o RECHEIO FRUTAL GOIABA BAKELS e deixar crescer até o tamanho desejado. Assar em forno de lastro à 180°C ou em forno turbo à 150°C por 20 minutos.