



CATEGORIA

Confeitaria, Festa Junina



NUTS NAKED

INGREDIENTES

Grupo 1

Ingrediente	KG
Pão de Ló de Chocolate Bakels	1.000
Água	0.200
Ovos	0.600
Desmoldante 65 Bakels	-
Creme de Amendoim	-
Creme de Avelã com Cacau Bakels	-
Paçoca	-

Peso total: 1.800

MÉTODO

- Colocar a mistura de PÃO DE LÓ DE CHOCOLATE BAKELS, água e ovos em uma batedeira e bater na velocidade rápida por aproximadamente 10 minutos. Colocar em uma forma ou aro untado com DESMOLDANTE 65 BAKELS. Fornear em temperatura de 170°C por aproximadamente 20 minutos.

- Montar camadas alternando pão de ló e creme de amendoim e finalizar com o CREME DE AVELÃ COM CACAU BAKELS. Decorar com paçoca polvilhada.