



AIPIM CREMOSO CARMELIZADO COM ABACAXI

INGREDIENTES

Bolo Cremoso de Aipim Vapt	1.000 g
Leite	600 g
Ovos	350 g
Coco ralado	60 g

RECHEIO/COBERTURA

Calda Caramelizada	100 g
Abacaxi em calda	400 g

MODO DE PREPARO

1. Untar as formas com Untaforma Grill, colocar a Calda Caramelizada e o abacaxi e reserve;
2. Colocar na batedeira o Bolo Cremoso de Aipim Vapt e todos os ingredientes;
3. Utilizando o batedor tipo globo, misturar na velocidade 2 por aproximadamente 1 minuto ou até homogeneizar a mistura;
4. Colocar o Bolo de Aipim preparado por cima do abacaxi;
5. Fornear a uma temperatura de 160°C em banho maria por aproximadamente 60 minutos;

INFORMAÇÕES

Total da receita: 627g
Rendimento: 04 unid. de 627g

MATERIAIS UTILIZADOS

Batedeira
Formas
Forno

