



CAKE TAPIOCA COM CREME DE COCO QUEIMADO

INGREDIENTES

Bolo cremoso Milho Verde Vapt	1.000 g
Leite	500 g
Ovos	400 g
Óleo de milho	100 g

RECHEIO/COBERTURA

Leite Condensado	1.000 g
Doce de Leite	400 g
Leite	200 g
Gema	200 g

MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente fazer o preparo do creme de coco queimado colocar o leite condensado, as claras de ovos e o coco queimado e misturar, reserve;
2. Untar as formas com Untaforma Grill, colocar o preparo do creme e reserve;
3. Colocar na batedeira o Finesse Cake Tapioca com Coco e todos os ingredientes;
4. Utilizando o batedor tipo raquete, misturar na velocidade 2 por aproximadamente 1 minuto ou até homogeneizar a mistura;
5. Colocar o Finesse Cake Tapioca com Coco sobre o creme de coco queimado;

6. Fornear a uma temperatura de 160°C em banho maria por aproximadamente 60 minutos;

INFORMAÇÕES

Total da receita: 3.800 g
Rendimento: 05 unidades de aproximadamente 760 g.

MATERIAIS UTILIZADOS

Batedeira
Formas
Forno

