Bolos DIAVIVA

Sem adição de açúcares

Contém açúcares naturalmente presentes

PROCEDIMENTO:

Bater todos os ingredientes, com raquete em velocidade lenta, durante ± 4 minutos até obter uma massa homogénea.

Depositar em formas, previamente untadas com desmoldante CREFINO spray:

- Rectangulares (bolo inglês de 500 g): 350 g de massa
- Redondas com buraco (Ø 18 cm): 550 g
- Tartes (Ø 18 cm e 3 cm de altura): 300 g
- Tarteletes (Ø 10 cm): 45 g

Cozer :

- Rectangulares e Redondos: ± 180 °C durante ± 40 a 45 minutos
- Tartes: ± 180 °C durante ± 30 minutos
- Tarteletes: ± 180 °C durante ± 15 a 20 minutos
- MUFFINS ou QUEQUES: cozer a cerca de 220 °C, durante ± 18 a 20 minutos

RECEITA BASE:

DIAVIVA:	
Neutro / Chocolate / Café	**1000 g**
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Água	200 g

CREDIN