Bolos DIAVIVA com Sabores Frescos

- A gama DIAVIVA permite oferecer ao consumidor uma pastelaria variada, atractiva, com sabor agradável e sem os teores de açúcar normalmente usados na pastelaria convencional.
- Os Bolos elaborados com as receitas DIAVIVA podem contribuir positivamente na prevenção de problemas, como a obesidade ou outros, relacionados com o consumo excessivo de açúcar.

Bolos com Fruta

Sem adição de açúcares

Contém açúcares naturalmente presentes

DIAVIVA Bolo com Ananás e Coco

RECEITA:

DIAVIVA NEUTRO	**1000 g**
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Água	200 g
Ananás ou abacaxi (em pedaços)	150 g
Coco ralado	50 g

DIAVIVA Bolo com Morangos

RECEITA:

DIAVIVA NEUTRO	**1000 g**
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Água	200 g
Morangos (triturados)	250 g

PROCEDIMENTO:

Bater todos os ingredientes, com raquete em velocidade lenta, durante ± 4 minutos até obter uma massa homogénea.
Depositar em formas redondas (Ø 18 cm) ou rectangulares, previamente untadas com desmoldante CREFINO spray:
Cozer a ± 180 °C durante ± 40 a 45 minutos.
MUFFINS ou QUEQUES:
Cozer a cerca 220 °C, durante ± 15 a 20 minutos.

CREDIN