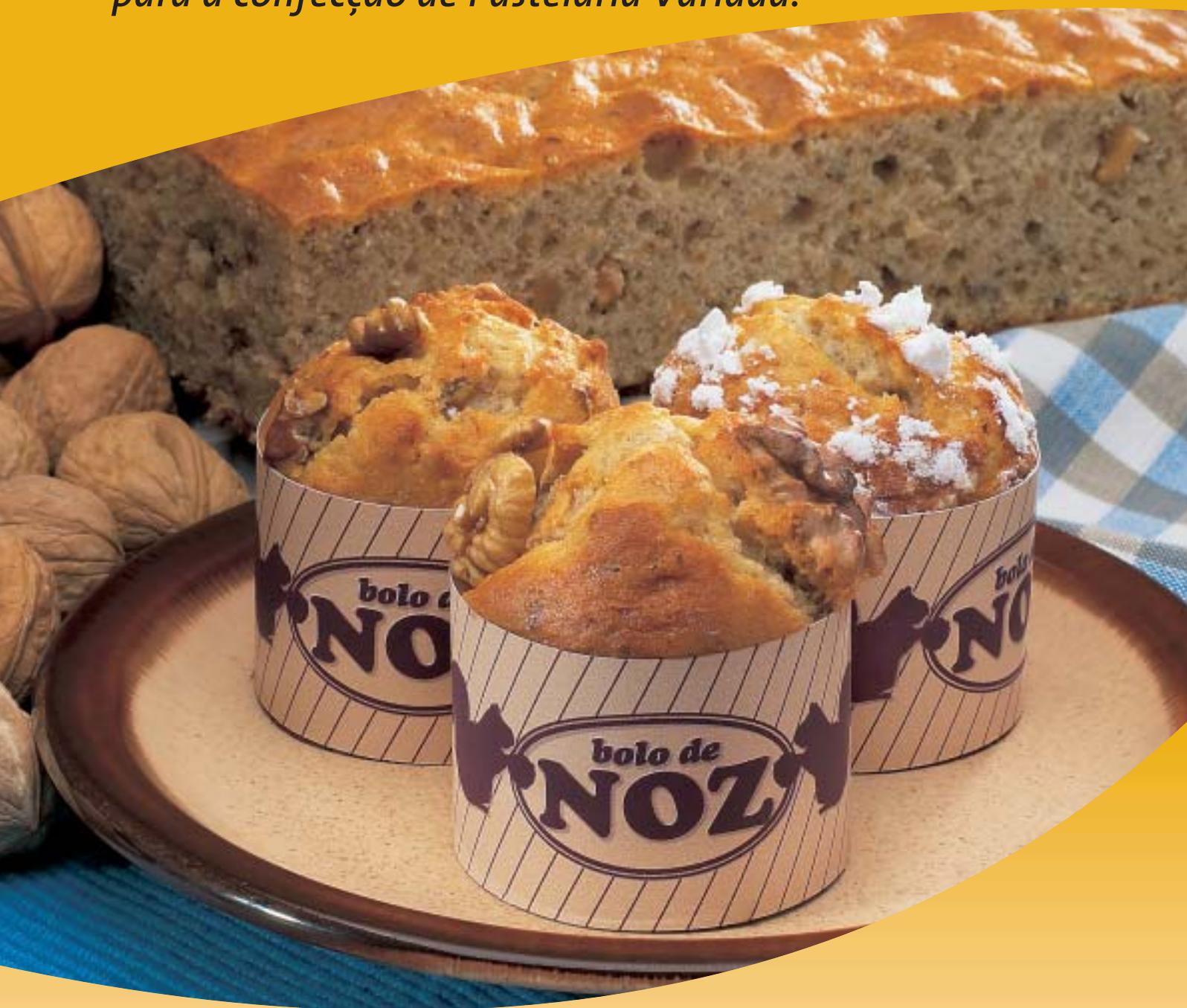


# Credi<sup>®</sup> Softcake Noz

*Produto completo, com Noz,  
para a confecção de Pastelaria Variada.*



**CRE DIN<sup>®</sup>**

# Credi<sup>®</sup> Softcake Noz

---

**Aplicação:** Produto completo, com noz, para a confecção de Pastelaria Variada.

**Receita:**

CREDI SOFTCAKE NOZ	1 Kg
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Água	225 g

Receita para tabuleiros (30 x 20 x 5 cm)

- Procedimento:**
1. Misturar o CREDI SOFTCAKE NOZ com os ovos, o óleo e a água.
  2. Bater com a raquete durante cerca de 3 min., em velocidade mínima, até obter uma massa homogénea.
  3. Cozer a 160°C - 170°C para quase todo o tipo de peças, durante cerca de 50 min.
  4. Para bolos pequenos com cinta cozer a aprox. 220°C durante cerca de 15 a 20 min.

CREDI SOFTCAKE NOZ com pedaços de noz e com toda a qualidade da linha SOFTCAKE.