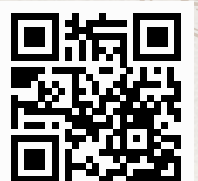


SUGESTÃO PARA O DIA DO PAI

O MELHOR DA TRADIÇÃO



CATALOGOS.BAKEART.PT

RECEITA

PÃO DE ABOBORA, NOZES, QUEIJO E MEL

INGREDIENTES

1000 g Bak Pan Abobora Plus

50 g Mel
40 g Levedura Fresca
600 g Água
150 g Nozes
150 g Queijo (cubos)

Preparação

Amassar todos os ingredientes, 4 minutos em 1ª velocidade +/- 10 minutos em 2ª velocidade.

Envolver no final da amassadura as nozes e o queijo.

MONTAGEM E PREPARAÇÃO DO BOLO

Dividir a massa em unidades de 450g.

Decorar com Bak **Pan Milho Extrudido**.

Colocar na estufa durante 40/60 minutos.

Cozer no forno de lares 195/200 °C durante 15 minutos.



Morada

Zona Industrial de Neiva 2ª Fase, Lote 13
4935-232 Neiva
Viana do Castelo
Portugal

Contactos

T. (+351) 258 332 606
E. geral@cergold.pt
W. www.cergold.pt

Redes Sociais

f BakeArt
in BakeArt
@ bake_art_pt

