

BOLO FOFINHO

Ricca

A escolha que sempre dá certo.



BOLO FOFINHO

INGREDIENTES		RENDIMENTO PEQUENO (6 unidades de 650 g)	RENDIMENTO MÉDIO (12 unidades de 650 g)
Massa	Margarina Ricca Massas e Bolos	0,510 kg	1,020 kg
	Açúcar	0,960 kg	1,920 kg
	Ovos em temperatura ambiente	0,900 kg	1,800 kg
	Farinha de trigo	0,900 kg	1,800 kg
	Amido de milho	0,120 kg	0,240 kg
	Fermento químico em pó	0,072 kg	0,144 kg
	Leite integral	0,900 kg	1,800 kg
Total		4,362 kg	8,724 kg

PREPARO

1. Bata a **Margarina Ricca Massas e Bolos** em temperatura ambiente com o açúcar.
2. Adicione os ovos em temperatura ambiente, um a um.
3. Acrescente os ingredientes secos, intercalando-os com o leite, até obter uma massa cremosa.
4. Distribua em formas redondas, com furo no meio e aro de 15 cm, untadas e enfarinhadas.
5. Asse em forno preaquecido a 160°C por 30 minutos.

VARIAÇÕES

Para a massa de chocolate, troque metade do peso de açúcar por chocolate 50% cacau.

Para a massa de laranja, troque a quantidade de leite por suco de laranja e suas raspas.

TEMPO DE PREPARO	TEMPO DE FORNO	CONSERVAÇÃO
30 minutos	30 minutos	1 dia em temperatura ambiente

Ricca
A escolha que sempre dá certo.