

# Cupcake Chococo

2342

## Ingredientes

### Preparo

400g	Ovos
400ml	Leite Líquido
100g	Coco Ralado Seco
1kg	Bolo Choco Intense Bolo Choco Intense
300g	Recheio Brigadeiro Recheio Brigadeiro

### Acabamento

1kg	Chocomilk Chocolatier Chocomilk Chocolatier
-----	---



## Modo de Fazer

### PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Bolo Choco Intense, o coco ralado seco, os ovos e o leite na batedeira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto. Utilizar batedor tipo raquete.
02. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos.
03. Forrar as formas para muffins com forminhas de papel número 0.
04. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico liso, aplicar aproximadamente 60 g de massa em cada forma.
05. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico liso, aplicar aproximadamente 10 g de Zeelandia Recheio Brigadeiro no centro de cada massa.
06. Fornear a 180°C por aproximadamente 45 minutos em forno lastro.
07. Esfriar.

### DICA

- Outro Forneamento:

\* Forno Turbo: 140°C por aproximadamente 35 minutos.

### ACABAMENTO

01. Colocar o Chocomilk Chocolatier ChocoMilk na batedeira e bater em velocidade alta (velocidade 3) por aproximadamente 3 minutos ou até montar. Utilizar batedor tipo globo.
02. Com o auxílio de um saco de confeitar e bico frisado, aplicar o ChocoMilk batido sobre cada cupcake.
03. Decorar com coco em flocos a gosto.

## Dicas

## Rendimento / Quebra

30 Unidades de 90 g

## Equipamentos

Forno

---

Batedeira

---

Saco De Confeitar

---

Batedor Tipo Globo

---

Batedor Tipo Raquete

---

Balança

---

Bico Liso

---

Forminhas De Papel Nº0

---

Formas Para Muffins

---

Bico Frisado

---

## Tabela Nutricional

**Porção de 60g contém (em média): % VD (\*)**

V. Energético (kcal)	258	13
V. Energético (kJ)	1088 kJ	13
Carboidratos (g)	31	10
Proteínas (g)	3.3	7
Fibra Alimentar (g)	1.6	6
Sódio (mg)	58	2
Açúcares totais (g)	24	
Aç adicionados (g)	22	44
Gorduras totais (g)	14	22
Gorduras saturadas (g)	5.6	28
Gorduras trans (g)	0.2	10