

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. Forno 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 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

Modo de Preparo

48 horas

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)	1.5	6
Sódio (mg)	59	2
Açúcares totais (g)	24	
Aç adicionados (g)	22	44
Gorduras totais (g)	13	20
Gorduras saturadas (g)	5.6	28
Gorduras trans (g)	0.2	10