

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