

# Trufado Ao Leite Com Frutas Vermelhas

2349

## Ingredientes

### Preparo

360g Base Torta Doce Pronta (Receita 000815)

### Trufado ao leite

100g Creme De Leite

250g Chocomilk Chocolatier Chocomilk Chocolatier

### Acabamento

300g Chocomilk Chocolatier Chocomilk Chocolatier

300g Recheio Frutas Vermelhas Recheio Frutas Vermelhas



## Modo de Fazer

### PREPARO

01. Com auxílio de uma bilha abrir a massa de base para torta doce até obter espessura de 4 mm.
02. Forrar formas de torta (18 cm de diâmetro x 2 cm de altura).
03. Com auxílio de um garfo, perfurar a massa.
04. Fornear a 190°C por aproximadamente 15 minutos em forno lastro.
05. Esfriar e reservar.

### DICA

- Outro Forneamento:

\* Forno Turbo: 180°C por aproximadamente 10 minutos.

### TRUFADO AO LEITE

01. Colocar o Chocolatier Chocomilk e o creme de leite em um recipiente e misturar até homogeneizar.
02. Reservar.

### ACABAMENTO

01. Colocar aproximadamente 100 g de Zeelandia Recheio de Frutas Vermelhas em cada torta.
02. Com auxílio de uma espátula, espalhar o recheio na torta.
03. Espalhar aproximadamente 100 g de trufado ao leite sobre o Zeelandia Recheio de Frutas Vermelhas.
04. Aquecer o Chocomilk Chocolatier em banho-maria ou microondas até a consistência desejada.
05. Espalhar o Chocomilk Chocolatier sobre o trufado ao leite.
06. Decorar a gosto.

## Dicas

## Rendimento / Quebra

3 Unidades de 400 g

## Equipamentos

Forno

---

Bilha

---

Espátula

---

Balança

---

Garfo

---

Recipiente

---

Forma De Torta

---

Microondas

---

## Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	280	14
Carboidratos (g)	34	11
Açúcares totais (g)	20	
Aç adicionados (g)	18	36
Proteínas (g)	1.9	4
Fibra Alimentar (g)	1.2	5
Sódio (mg)	57	2
Gorduras totais (g)	15	23
Gorduras saturadas (g)	6.2	31
Gorduras trans (g)	0	0