

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