

# Cookies Choco Intense

2357

## Ingredientes

### Preparo

150g	Ovos
200ml	Leite Líquido
2kg	Bolo Choco Intense Bolo Choco Intense



## Modo de Fazer

01. Colocar o Zeelandia Bolo Choco Intense, os ovos e o leite na batedeira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 2 minutos ou até homogeneizar. Utilizar batedor raquete.
02. Dividir em partes de 35g e bolear.
03. Colocar em assadeiras lisas previamente untadas mantendo uma distância de aproximadamente 3 cm entre cada biscoito.
04. Colocar gotas de chocolate a gosto em cima de cada peça.
05. Forneir a 180°C por aproximadamente 15 minutos em forno lastro.
06. esfriar e embalar

### DICA

\*Outro forneamento:

- Forno turbo: 150°C por aproximadamente 12 minutos.

## Dicas

## Rendimento / Quebra

60 Unidades de 35 g

## Validade Sugerida

168 horas

## Equipamentos

Forno
Batedeira
Batedor Tipo Raquete
Balança
Assadeiras Lisas

## Tabela Nutricional

Porção de 30g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	125	6
Carboidratos (g)	20	7
Açúcares totais (g)	14	
Aç adicionados (g)	13	26
Proteínas (g)	1.7	3
Fibra Alimentar (g)	0.9	4
Sódio (mg)	40	2
Gorduras totais (g)	4.3	7
Gorduras saturadas (g)	1.9	10
Gorduras trans (g)	0	0