Alfajor Com Prime Chococake

2478

Ingredientes

Preparo

50g	Ovos
50ml	Leite Líquido
10g	Mel
150g	Manteiga
10g	Raspas De Laranja
500g	Prime Chococake F Prime Chococake F

Montagem

640g	Doce De Leite
320g	Chocolate Hidrogenado Meio Amargo

Modo de Fazer

PREPARO
01. Colocar todos os ingredientes na batedeira com o batedor raquete, misturar por aproximadamente 3 minutos em velocidade lenta (velocidade1).
02. Retirar da batedeira e colocar em um recipiente na geladeira coberto com plástico.
03. Deixar em geladeira durante 3 horas.
04. Esticar com a ajuda de um bilha, com a mesa previamente polvilhada com farinha de trigo, dar a espessura de aproximadamente 0,5 milímetros, cortar com um cortador redondo de 4 cm de diâmetro.
05. Colocar em assadeiras lisas dando espaço entre si de 1 cm, fornear em forno lastro com temperatura de 190ºC por aproximadamernte 14 minutos. Deixar esfriar.

MONTAGEM
01. Com o auxilio de um saco de confeitar colocar aproximadamente 10 g de doce de leite na metade das peças, cobrir com a outra peça e pressionar levemente.
02. Cobrir com chocolate derretido por imersão, deixar esfriar.

Dicas

- Outro forneamento: forno turbo, 10 minutos a 160 ºC.
- A manteiga pode ser substituída por margarina.
- Pode ser utilizado qualquer tipo de chocolate.

Rendimento / Quebra

64 Unidades de 25 g

Validade

168 horas

Equipamentos

- Forno
- Batedeira
- Geladeira
- Bilha
- Saco De Confeitar
- Batedor Tipo Raquete
- Balança
- Assadeiras Lisas
- Recipiente
- Cortador Redondo
- Plástico Filme

Tabela Nutricional

Porção de 40g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	169	8
Carboidratos (g)	24	8
Açúcares totais (g)	5.9	
Aç adicionados (g)	5.7	11
Proteínas (g)	2.1	4
Gorduras totais (g)	7.1	11
Gorduras saturadas (g)	4.7	24
Gorduras trans (g)	0.5	25
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	55	2