Cappuccino Merengue

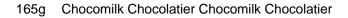


2494

Ingredientes

Preparo

200g	Ovos
200ml	Leite Líquido
330g	Merengue Branco - Rb (Receita 793)
500g	Cake Cappuccino Cake Cappuccino
165g	Recheio Frutas Vermelhas Recheio Frutas Vermelhas





Modo de Fazer

PREPARO

- 01. Colocar o Zeelandia Cake Cappuccino, os ovos e o leite na batedeira.
- 02. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até homogeneizar. Utilizar batedor tipo raquete.
- 03. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos.
- 04. Com auxílio de um saco de confeitar, aplicar 25g de massa em cada forminha redonda de 5x2cm previamente untadas.
- .05. Com auxílio de um saco de confeitar aplicar 5g de recheio de Frutas vermelhas imerso no centro da massa.
- 06. Fornear a 160°C por aproximadamente 15 minutos.
- 07. Desenformar e deixar esfriar.
- 08. Reservar.

Dicas

- Outro forneamento: 160°C por 15 minutos em forno turbo.
- Colocar uma ampola com rum e um arabesco de chocolate.

Rendimento / Quebra

33 Unidades de 40 g

Validade

96 horas

Equipamentos

Forno
Batedeira
Fogão
Saco De Confeitar
Batedor Tipo Raquete
Balança
Assadeiras Lisas
Bico Liso
Forminhas Para Torteleta

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (em r	% VD (*)	
V. Energético (kcal)	214	11
Carboidratos (g)	38	13
Açúcares Totais (g)	29	
Aç Adicionados (g)	28	56
Proteínas (g)	3.0	6
Gorduras Totais (g)	5.8	9
Gorduras Saturadas (g)	2.2	11
Gorduras Trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0.6	2
Sódio (mg)	46	2