

# 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
165g	Chocomilk Chocolatier Chocomilk Chocolatier



## Modo de Fazer

### PREPARO

01. Colocar o Zealandia 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 Sugerida

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 média): % 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