

Cookie Tropical

2537

Ingredientes

Preparo

100g	Ovos
100ml	Leite Líquido
90g	Gotas De Chocolate
1kg	Cake Tropical Cake Tropical



Modo de Fazer

01. Colocar o Zealandia Cake Tropical, 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 20g 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. Fornear a 180°C por aproximadamente 12 minutos em forno lastro.
06. Esfriar e embalar.

DICA

-Outro forneamento:

*Forno turbo: 150°C por aproximadamente 10 minutos.

-As gotas de chocolate escuro pode ser substituída por gotas de chocolate branca

-O Cake tropical utilizado na receita pode ser substituído por outras misturas de sua preferência, como Cake de banana, Cake de laranja, ou qualquer outro cake do nosso portfólio de produtos. Use sua criatividade para explorar novos sabores!

Dicas

Rendimento / Quebra

60 Unidades de 20 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)	118	6
Carboidratos (g)	21	7
Açúcares Totais (g)	11	
Aç Adicionados (g)	11	22
Proteínas (g)	1.5	3
Gorduras Totais (g)	3.2	5
Gorduras Saturadas (g)	1.7	9
Gorduras Trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	34	1