## **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 Zeelandia 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 substituida 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 portifólio de produtos. Use sua criatividade para explorar novos sabores!

#### **Dicas**

### Rendimento / Quebra

60 Unidades de 20 g

### **Validade**

168 horas

#### Equipamentos

Forno
Batedeira
Batedor Tipo Raquete
Balança
Assadeiras Lisas

# **Tabela Nutricional**

Porção de 30g contém (em n	% 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