Recheio Forneável De Jabuticaba (Receita Principal)

2546

Ingredientes

Preparo

1kg	Recheio Jabuticaba Recheio Jabuticaba

Modo de Fazer

01. Cortar um dos cantos agudos da embalagem (manga) e aplicar o recheio no produto.
02. Para decorar, colocar o bico de confeitar desejado no canto cortado e aplicar o recheio no produto.

Dicas

Rendimento / Quebra

1 Total de 1000 g

Validade

72 horas

Equipamentos

Bico Liso

Tabela Nutricional

Porção de 20g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	45	2
Carboidratos (g)	10	3
Açúcares Totais (g)	8.2	
Aç Adicionados (g)	8.0	16
Proteínas (g)	0	0
Gorduras Totais (g)	0	0
Gorduras Saturadas (g)	0	0
Gorduras Trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	11	0