Cobertura Speculoos (Receita Principal)

2592

Ingredientes

Preparo

1kg	Speculoos Chocolatier Speculoos Chocolatier

Modo de Fazer

01. Colocar a quantidade desejada do Zeelandia Speculoos Chocolatier em um recipiente.
02. Aquecer em banho-maria ou forno microondas até a consistência desejada e aplicar.

Dicas

- O Speculoos Chocolatier também pode ser utilizado como recheio ou cobertura, puro ou combinado com outros ingredientes.
- Para obter um recheio mais cremoso: Colocar o Speculoos Chocolatier sem aquecer na batedeira e bater por aproximadamente 2 minutos. Utilizar batedor tipo globo.

Rendimento / Quebra

1 Total de 1000 g

Validade Sugerida

72 horas

Equipamentos

- Fogão
- Espátula
- Recipiente
- Microondas

Tabela Nutricional

Porção de 20g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	117	6
Carboidratos (g)	10	3
Açúcares Totais (g)	9.3	
Aç Adicionados (g)	7.7	15
Proteínas (g)	1.1	2
Gorduras Totais (g)	8.0	12
Gorduras Saturadas (g)	2.6	13
Gorduras Trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	23	1