Recheio Limão (Receita Principal)

2638

Ingredientes

Aplicação

1kg	Recheio Limão Recheio Limão

Modo de Fazer

APLICAÇÃO
01. Para Torta de Limão: Rechear as bases previamente assadas, decorar e refrigerar.
02. Para Decoração: Aplicar o produto com o auxílio de manga de confeitar ou espátula.

ATENÇÃO: A validade do produto aplicado é de 48h a 2ºC a 5ºC, respeitando o prazo de validade após abertura da embalagem (14 dias).

Dicas

Rendimento / Quebra

1 Total de 1000 g

Validade Sugerida

48 horas

Equipamentos

- Saco De Confeitar
- Espátula

Porção de 20g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	44	2
Carboidratos (g)	8.8	3
Açúcares Totais (g)	7.2	
Aç Adicionados (g)	7.1	14
Proteínas (g)	0	0
Gorduras Totais (g)	1.0	2
Gorduras Saturadas (g)	0.5	3
Gorduras Trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	15	1