Mini Calha De Limão

2639

Ingredientes

Preparo Biscoito Massa Flora

540g	Massa Flora De Prime Cake (Receita 2599)

Preparo da Calha

950g	Cake Leitinho (Receita 002615)
350g	Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier

Montagem

450g	Recheio Limão Recheio Limão

Modo de Fazer

PREPARO BISCOITO MASSA FLORA
01. Com o auxílio de uma bilha, abrir a Massa Flora (Receita 002599) pronta até obter uma espessura entre 3 a 4 mm.
02. Com o auxílio de uma carretilha, cortar em retângulos de 10 x 4,5 cm.
03. Fornear em forno lastro a 180°C por aproximadamente 15 minutos.
04. Esfriar, reservar.

PREPARO DA CALHA
01. Colocar 50 g de Cake Leitinho pronto (RECEITA 2615) em cada forma tipo marsigliese (9,5 X 3,5 X 2,5 cm) previamente untada.
02. Fornear em forno lastro a 180°C por aproximadamente 15 minutos.
03. Desenformar e esfriar.
04. Aquecer o Chocolatier ChocoNut em banho-maria ou em forno microondas até a consistência desejada.
05. Banhar cada calha reservada.
06. Esfriar e reservar.

MONTAGEM
01. Colocar cada calha em cima dos biscoito reservados.
02. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico frisado, aplicar o Zeelandia Recheio Limão na superfície de cada calha.
03. Decorar com raspas de limão a gosto.

Dicas

- Outro forneamento:
* Forno turbo a 160°C por aproximadamente 10 minutos.
- Outro forneamento
* Forno turbo a 160°C por aproximadamente 12 minutos.
- O Chocolatier ChocoNut pode ser substituído por ChocoBlanc, ChocoDark ou ChocoMilk.

Rendimento / Quebra

18 Unidades de 110 g

Validade Sugerida

96 horas

Equipamentos

- Batedeira
- Ralador
- Bilha
- Saco De Confeitar
- Espátula
- Balança
- Recipiente
- Microondas
- Carretilha
- Bico Frisado
- Forma Calha

Tabela Nutricional

Porção de 40g contém (em média):		**% VD (*)**
V. Energético (kcal)	178	9
Carboidratos (g)	23	8
Açúcares totais (g)	15	
Aç adicionados (g)	15	30
Proteínas (g)	2.4	5
Gorduras totais (g)	8.5	13
Gorduras saturadas (g)	2.9	15
Gorduras trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0.5	2
Sódio (mg)	57	2