

# Bolo Beijinho

1457

## Ingredientes

### Montagem

50g	Coco Em Flocos Seco
300g	Pao De Lo F Branco Pronto (Receita 001233)
300g	Creme Chantilly
450g	Recheio Leite Condensado Recheio Leite Condensado



### Acabamento

25g	Coco Em Flocos Seco
175g	Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier

## Modo de Fazer

### MONTAGEM

01. Colocar o Zealandia Recheio Leite Condensado e o coco em flocos em um recipiente e misturar até homogeneizar. Reservar.
02. Dividir o Pão de Ló Pronto em 3 discos de 20 cm diâmetro x 1,5 cm de altura.
03. Umedecer um disco de Pão de Ló com calda para umedecer bolos a gosto.
04. Colocar metade do recheio de coco reservado (250 g) e espalhar.
05. Adicionar outro disco de Pão de Ló sobre o recheio e umedecer com calda de umedecer bolos a gosto.
06. Adicionar o restante do recheio de coco (250 g) e espalhar.
07. Adicionar outro disco de Pão de Ló sobre o recheio e umedecer com calda de umedecer bolos a gosto.
08. Com auxílio de uma espátula, cobrir o bolo com o Chantilly.
09. Reservar.

### ACABAMENTO

01. Aquecer o Chocolatier ChocoBlanc em banho-maria ou microondas até a consistência desejada.
02. Adicionar o coco em flocos e misturar até homogeneizar.
03. Com auxílio de uma espátula, cobrir o bolo com o Chocolatier ChocoBlanc.
04. Espalhar na borda do bolo o Topping Branco - Dobra a gosto.
05. Decorar com coco em fita queimado a gosto.

## Dicas

## Rendimento / Quebra

1 Unidade de 1500 g

## Validade Sugerida

72 horas

## Equipamentos

Espátula

Balança

Recipiente

Faca De Serra

## Tabela Nutricional

**Porção de 60g contém (em média): % VD (\*)**

V. Energético (kcal)	233	12
V. Energético (kJ)	964 kJ	11
Carboidratos (g)	31	10
Proteínas (g)	2.1	4
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	94	4
Açúcares (g)	18 g	**
Açúcares totais (g)	16	
Aç adiconados (g)	14	28
Gorduras totais (g)	11	17
Gorduras saturadas (g)	7.3	37
Gorduras trans (g)	0	0