# 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 Zeelandia 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 Dobla a gosto.
- 05. Decorar com coco em fita queimado a gosto.

## **Dicas**

## Rendimento / Quebra

1 Unidade de 1500 q

## **Validade**

# **Equipamentos**

Espátula

Balança

Recipiente

Faca De Serra

## **Tabela Nutricional**

Porção de 60g contém (e	% 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 adicionados (g)	14	28
Gorduras totais (g)	11	17
Gorduras saturadas (g)	7.3	37
Gorduras trans (g)	0	0