

Pirulito De Choconut

1474

Ingredientes

Recheio

350g Cerejas Em Calda

Preparo

1kg Pao De Lo F Branco Pronto (Receita 001233)

1.15kg Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier

Acabamento

1kg Chocolate Meio Amargo

400g Confeito Figuras Mil Cores



Modo de Fazer

RECHEIO

01. Colocar as cerejas em calda em uma peneira.
02. Passar em água corrente para retirar o excesso da calda.
03. Deixar escorrer.

PREPARO

01. Colocar o Pão de Ló Branco na batedeira.
02. Bater em velocidade baixa (velocidade 1) até esfarelar. Utilizar batedor tipo raquete.
03. Adicionar o Chocolatier ChocoNut ao pão de ló esfarelado.
04. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) até completa homogeneização.
05. Dividir em partes de 25g.
06. Modelar em formato de bolinhas e colocar as cerejas no meio da massa.
07. Colocar em geladeira para gelar por aproximadamente 2 horas.

ACABAMENTO

01. Derreter o chocolate meio amargo conforme as instruções da embalagem.
02. Molhar uma das extremidades do palito de pirulito no chocolate derretido e introduzir nas bolinhas até atingir a cereja.
03. Banhar os pirulitos no chocolate derretido.
04. Polvilhar cada uma das peças com os confeitos coloridos.

Dicas

- Outros tipos de decoração: chocolate granulado, xerém de cajú, etc.

Rendimento / Quebra

87 Unidades de 40 g

Validade Sugerida

Equipamentos

Batedeira

Geladeira

Peneira

Colher

Batedor Tipo Raquete

Assadeiras Lisas

Tigela

Microondas

Palitos De Pirulito

Tabela Nutricional

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

| | | |
|------------------------|---------|----|
| V. Energético (kcal) | 272 | 14 |
| V. Energético (kJ) | 1113 kJ | 13 |
| Carboidratos (g) | 36 | 12 |
| Proteínas (g) | 3.6 | 7 |
| Fibra Alimentar (g) | 1.8 | 7 |
| Sódio (mg) | 37 | 2 |
| Açúcares (g) | 12 g | ** |
| Açúcares Totais (g) | 14 | |
| Aç Adicionados (g) | 12 | 24 |
| Gorduras Totais (g) | 14 | 22 |
| Gorduras Saturadas (g) | 5.0 | 25 |
| Gorduras Trans (g) | 0 | 0 |