

# 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