Torta Crocante De Avelãs

1641

Ingredientes

Recheio

320g	Creme De Leite
150g	Avelãs
800g	Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier

Acabamento

25g	Flocos De Arroz
500g	Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier

Montagem

800g	P De Lo Dark F Pronto (Receita 001232)

Modo de Fazer

RECHEIO
01. Colocar as avelãs em uma assadeira e levar ao forno para torrar levemente.
02. Triturar as avelãs.
03. Colocar o Chocolatier ChocoNut sem aquecer em um recipiente.
04. Adicionar o creme de leite, as avelãs e misturar até ficar homogêneo.
05. Reservar.

MONTAGEM
01. Cortar o Pão de Ló Dark ao meio e regar as duas partes com a calda.
02. Espalhar 150 g do recheio reservado em uma das metades do Pão de Ló Dark.
03. Colocar a outra metade do Pão de Ló Dark sobre o recheio.
04. Cobrir cada torta com uma camada de 150 g de recheio. Reservar.

ACABAMENTO
01. Aquecer o Chocolatier ChocoNut em banho-maria ou microondas até obter a consistência desejada.
02. Adicionar os flocos de arroz e misturar.
03. Cobrir as tortas com o Chocolatier ChocoNut.
04. Decorar com arabesco de chocolate a gosto.

Dicas

Rendimento / Quebra

4 Unidades de 625 g

Validade

96 horas

Equipamentos

- Fogão
- Espátula
- Colher
- Panela
- Faca
- Pincel
- Recipiente

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	263	13
V. Energético (kJ)	1102 kJ	13
Carboidratos (g)	25	8
Proteínas (g)	4.3	9
Fibra Alimentar (g)	2.0	8
Sódio (mg)	54	2
Açúcares (g)	17 g	**
Açúcares totais (g)	19	
Aç adicionados (g)	17	34
Gorduras totais (g)	16	25
Gorduras saturadas (g)	3.8	19
Gorduras trans (g)	0	0