

# Whoopie

1677

## Ingredientes

### Preparo

400g Ovos

250g Margarina

250ml Leite Líquido

1kg Prime Cake 10 Prime Cake 10

### Recheio

160g Creme De Leite

800g Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier

### Acabamento

100g Confeito Colorido



## Modo de Fazer

### PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Prime Cake e a margarina na batedeira.
02. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até homogeneizar. Utilizar batedor tipo raquete.
03. Adicionar os ovos e o leite e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto.
04. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 2 minutos.
05. Com auxílio de um saco de confeitar com bico liso, pingar a massa (aproximadamente 15 g) em assadeiras previamente forradas com papel manteiga.
06. Fornear a 180°C por aproximadamente 17 minutos em forno lastro sobre uma assadeira de pão francês.
07. Esfriar.

### RECHEIO

01. Colocar o Chocolatier ChocoNut e o creme de leite em um recipiente e misturar até homogeneizar.
02. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico liso, aplicar o recheio reservado (aproximadamente 15 g) em uma das partes do Whoopie.
03. Unir a parte do Whoopie com recheio com a outra parte sem recheio.

### ACABAMENTO

01. Aplicar o confeito colorido na parte exposta do recheio.

## Dicas

- Outro fornecimento:

\* Forno Turbo: 140°C por aproximadamente 15 minutos.

- O tempo de fornecimento pode variar conforme o tamanho dos Whoopies.

- Para manter a maciez e não ressecar, cuidado para não assar demais.

- É possível a substituição do Chocolatier ChocoNut por Chocolatier ChocoDark.

- É possível a substituição do confeito colorido por chocolate granulado.

## Rendimento / Quebra

60 Unidades de 38 g

## Validade

48 horas

## Equipamentos

Forno

---

Batedeira

---

Saco De Confeitar

---

Colher

---

Batedor Tipo Raquete

---

Balança

---

Assadeira Pão Francês

---

Recipiente

---

Bico Liso

---

Assadeiras

---

Papel Manteiga

---

## Tabela Nutricional

**Porção de 30g contém (em média): % VD (\*)**

|                        |        |    |
|------------------------|--------|----|
| V. Energético (kcal)   | 141    | 7  |
| V. Energético (kJ)     | 590 kJ | 7  |
| Carboidratos (g)       | 17     | 6  |
| Proteínas (g)          | 2.0    | 4  |
| Fibra Alimentar (g)    | 0.6    | 2  |
| Sódio (mg)             | 41     | 2  |
| Açúcares totais (g)    | 11     |    |
| Aç adicionados (g)     | 10     | 20 |
| Gorduras totais (g)    | 7.4    | 11 |
| Gorduras saturadas (g) | 2.8    | 14 |
| Gorduras trans (g)     | 0      | 0  |

