

# Recheio Forneável Sabor Brigadeiro (Receita Principal)

490

## Ingredientes

### Aplicação

1kg Recheio Brigadeiro Recheio Brigadeiro



## Modo de Fazer

### APLICAÇÃO

01. Para utilizar o creme, basta cortar a manga e aplicar.

## Dicas

- Pode ser acrescentado suco de frutas (inclusive frutas ácidas), licores, Zeelandia Chantilly, amêndoas, criando novos sabores.
- Depois de aberta, fechar a embalagem e mantê-la na geladeira. Usar dentro do período de 15 dias.
- As caixas abertas devem ser fechadas, para manter o recheio protegido da luz.

## Rendimento / Quebra

1 Total de 1000 g

## Validade Sugerida

72 horas

## Equipamentos

Bico Liso

**Porção de 20g contém (em média): % VD (\*)**

V. Energético (kcal)	46	2
V. Energético (kJ)	195 kJ	2
Carboidratos (g)	8.4	3
Proteínas (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	16	1
Açúcares (g)	7.4 g	**
Açúcares totais (g)	7.4	
Aç adicionados (g)	7.0	14
Gorduras totais (g)	1.4	2
Gorduras saturadas (g)	0.6	3
Gorduras trans (g)	0	0