

# Fatias De Doce De Leite Com Recheio De Chocolate

1903

## Ingredientes

### Flan de Chocolate

200.0	ml	Leite Líquido
1.0	kg	Recheio Chocolate
390.0	g	Leite Condensado
250.0	g	Ovos

### Preparo

400.0	ml	Leite Líquido
120.0	g	EI-Elegant Chocolat
1.0	kg	Bolo Doce De Leite
400.0	g	Ovos



## Modo de Fazer

### FLAN DE CHOCOLATE

01. Colocar o Zeelandia Recheio Chocolate, o leite, os ovos e o leite condensado em um recipiente e misturar até homogeneizar.
02. Espalhar em uma forma retangular (32 x 44 x 4,5 cm) previamente untada e polvilhada com açúcar refinado a gosto. Reservar.

### PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Bolo de Doce de Leite, os ovos e o leite na batedeira.
02. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto. Utilizar batedor tipo raquete.
03. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos.
04. Adicionar a massa lentamente sobre o flan de chocolate reservado. Cuidado para não misturar.
05. Fornear em banho-maria a 170°C por aproximadamente 1 h em forno lastro.
06. Esfriar e desenformar.
07. Com auxílio de uma espátula, espalhar o Elegant Chocolat sobre o bolo.
08. Cortar em fatias de aproximadamente 6 x 30 cm.

### DICA

- Outro forneamento:

\* Forno Turbo em banho-maria: 140°C por aproximadamente 1h.

## Dicas

## Rendimento/Quebra

7 Unidades de 450 g

## Validade

72 horas

## Equipamentos

Forno

Batedeira

Espátula

Batedor Tipo Raquete

Balança

Faca

Recipiente

Forma Retangular

## Tabela Nutricional

<b>Cada 100g da mistura contém (em média):</b>		<b>%VD*</b>
V. Energético (kcal)	174 kcal	9
V. Energético (kJ)	731 kJ	9
Carboidratos (g)	28 g	9
Açúcares (g)	17 g	**
Proteínas (g)	3.3 g	4
Gord. Totais (g)	5.4 g	10
Gord. Saturadas (g)	2.4 g	11
Gord. Trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	0 g	0
Sódio (mg)	100 mg	4