

# Cobertura Chocomilk (Receita Principal)

2119

---

## Ingredientes

### Preparo

1kg Chocomilk Chocolatier Chocomilk Chocolatier

---



*Imagem não disponível*

---

## Modo de Fazer

01. Colocar a quantidade desejada de Chocolatier ChocoMilk em um recipiente.
02. Aquecer em banho-maria ou microondas até a consistência desejada e aplicar.

## Dicas

- O Chocolatier ChocoMilk também pode ser usado como recheio, puro ou combinado com outros ingredientes, conforme sugestões abaixo:
  - \* Adicionar 20% de creme de leite ao Chocolatier ChocoMilk;
  - \* Adicionar 50% de Chocolatier ChocoMilk ao Cremulzin Creme Confeiteiro Pronto frio (não adicionar ao creme quente);
- Para obter um recheio mais cremoso: Colocar o Chocolatier ChocoMilk sem aquecer na batedeira e bater por aproximadamente 2 minutos. Utilizar batedor tipo globo.

## Rendimento / Quebra

1 Total de 1000 g

## Validade

72 horas

## Equipamentos

Espátula

---

Recipiente

---

Microondas

---

## Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	111	6
V. Energético (kJ)	459 kJ	5
Carboidratos (g)	11	4
Proteínas (g)	0.6	1
Fibra Alimentar (g)	0.5	2
Sódio (mg)	8.8	0
Açúcares (g)	9.2 g	**
Açúcares totais (g)	10	
Aç adicionados (g)	9.1	18
Gorduras totais (g)	7.0	11
Gorduras saturadas (g)	2.2	11
Gorduras trans (g)	0	0