

# Bolo Na Casquinha

2125

## Ingredientes

### Preparo

400g	Ovos
400ml	Leite Líquido
100g	Coco Ralado Seco
300g	Casquinha Para Sorvete
500g	Recheio Brigadeiro Recheio Brigadeiro
1kg	Bolo Choco Intense Bolo Choco Intense

### Marshmallow de Chocolate

175ml	Água
675g	Açúcar Refinado
300g	Claras De Ovos
175g	Glaçúcar
450g	Chocomilk Chocolatier Chocomilk Chocolatier

### Acabamento

200g	Paçoca Tipo Rolha
400g	Chocomilk Chocolatier Chocomilk Chocolatier



## Modo de Fazer

## **PREPARO**

01. Colocar o Zeelandia Bolo Nega Maluca, o coco seco ralado, os ovos e o leite na batedeira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto. Utilizar batedor tipo raquete.
02. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos.
03. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico liso, aplicar aproximadamente 40 g de massa em cada casquinha para sorvete.
04. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico liso, aplicar aproximadamente 10 g de Zeelandia Recheio Chocolate no centro de cada massa.
05. Forneir a 180°C por aproximadamente 40 minutos em forno lastro.
06. Retirar do forno e virar as casquinhas com o topo do bolo para baixo sobre assadeira (para se obter superfície plana). Esfriar.

## **DICA**

Outro Forneamento:

\* Forno Turbo: 140°C por aproximadamente 35 minutos.

## **MARSHMALLOW DE CHOCOLATE**

01. Colocar a água e o açúcar em uma panela e mexer. Limpar as bordas com auxílio de pincel e água.
02. Ferver em fogo baixo até obter uma calda em ponto de fio.
03. Bater as claras em batedeira e adicionar o glúcor aos poucos até montar.
04. Adicionar a calda nas claras montadas, e bater até que fique firme e ligeiramente frio.
05. Adicionar o Chocolatier ChocoMilk ao marshmallow, e misturar manualmente até homogeneizar
06. Com auxílio de um saco de confeitar e bico liso, aplicar aproximadamente 30g de marshmallow de chocolate no top de cada casquinha.
07. Reservar.

## **ACABAMENTO**

01. Esfarelar a paçoca rolha e reservar.
02. Aquecer o Chocolatier ChocoMilk em banho-maria ou microondas até a consistência desejada.
03. Cobrir com o ChocoMilk somente a parte do marshmallow de cada casquinha.
04. Decorar com a paçoca rolha reservada.

## **Dicas**

## **Rendimento / Quebra**

47 Unidades de 90 g

## **Validade**

72 horas

## **Equipamentos**

Forno

---

Batedeira

---

Fogão

---

Saco De Confeitar

---

Panela

---

Batedor Tipo Globo

---

Batedor Tipo Raquete

---

Balança

---

Assadeiras Lisas

---

Pincel

---

Recipiente

---

Bico Liso

---

Microondas

---

## Tabela Nutricional

**Porção de 60g contém (em média):** % VD (\*)

V. Energético (kcal)	231	12
V. Energético (kJ)	969 kJ	12
Carboidratos (g)	35	12
Proteínas (g)	3.2	6
Fibra Alimentar (g)	1.1	4
Sódio (mg)	48	2
Açúcares (g)	15 g	**
Açúcares totais (g)	25	
Aç adicionados (g)	23	46
Gorduras totais (g)	9.1	14
Gorduras saturadas (g)	3.6	18
Gorduras trans (g)	0	0