

Recheio Bombom

2158

Ingredientes

Preparo

200g Creme De Leite

400g Bombom Picado

1kg Chocomilk Chocolatier Chocomilk Chocolatier



Modo de Fazer

01. Colocar o Chocolatier ChocoMilk e o creme de leite em um recipiente e misturar até homogeneizar.
02. Adicionar o bombom picado e misturar até homogeneizar.
03. Aplicar em recheio de bolos, tortas e rocamboles ou conforme desejar.

DICA

- Para preparar recheio bombom com Chocolatier ChocoNut, ChocoDark ou ChocoBlanc aumentar o creme de leite da receita para 400g .

Dicas

Rendimento / Quebra

1 Total de 1600 g

Validade

48 horas

Equipamentos

Geladeira

Colher

Balança

Recipiente

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	103	5
V. Energético (kJ)	427 kJ	5
Carboidratos (g)	9.9	3
Proteínas (g)	0.7	1
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	6.8	0
Açúcares (g)	5.7 g	**
Açúcares totais (g)	6.3	
Aç adicionados (g)	5.7	11
Gorduras totais (g)	6.7	10
Gorduras saturadas (g)	2.6	13
Gorduras trans (g)	0	0