

# Recheio De Biscoito

2159

## Ingredientes

### Preparo

200g Biscoito Amanteigado De Chocolate Triturado

1kg Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier



## Modo de Fazer

### PREPAROO

01. Colocar o Chocolatier ChocoBlanc na batedeira e bater em velocidade alta (velocidade 3) até montar. Utilizar batedor tipo globo.
02. Adicionar o biscoito amanteigado de chocolate triturado e misturar até homogeneizar.
03. Aplicar em recheio de bolos, tortas e rocamboles ou conforme desejar.

### DICA

- O biscoito amanteigado de chocolate triturado pode ser substituído por cookies triturado

## Dicas

## Rendimento / Quebra

1 Total de 1200 g

## Validade

48 horas

## Equipamentos

Batedeira

---

Geladeira

---

Colher

---

Batedor Tipo Globo

---

Balança

---

Recipiente

---

## Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	111	6
V. Energético (kJ)	466 kJ	6
Carboidratos (g)	10	3
Proteínas (g)	1.4	3
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	23	1
Açúcares (g)	6.5 g	**
Açúcares totais (g)	8.2	
Aç adicionados (g)	6.7	13
Gorduras totais (g)	7.1	11
Gorduras saturadas (g)	1.7	9
Gorduras trans (g)	0	0