

Recheio De Biscoito

2159

Ingredientes



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