

# 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  |