

# Recheio De Queijo E Limão

2162

## Ingredientes

### Preparo

600g Cream Cheese

400g Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier



## Modo de Fazer

01. Colocar o Chocolatier ChocoBlanc, o cream cheese e as raspas de limão a gosto na batedeira e bater em velocidade alta (velocidade 3) até montar. Utilizar batedor tipo globo.
02. Aplicar em recheio de bolos, tortas e rocamboles ou conforme desejar.

## Dicas

## Rendimento / Quebra

1 Total de 1000 g

## Validade Sugerida

48 horas

## Equipamentos

Batedeira
Geladeira
Colher
Batedor Tipo Globo
Balança
Recipiente

## Tabela Nutricional

Porção de 20g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	81	4
V. Energético (kJ)	331 kJ	4
Carboidratos (g)	4.5	2
Proteínas (g)	1.2	2
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	49	2
Açúcares (g)	3.1 g	**
Açúcares totais (g)	3.9	
Aç adicionados (g)	3.2	6
Gorduras totais (g)	6.5	10
Gorduras saturadas (g)	3.1	16
Gorduras trans (g)	0	0