

# 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

48 horas

## Equipamentos

Batedeira

---

Geladeira

---

Colher

---

Batedor Tipo Globo

---

Balança

---

Recipiente

---

## Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	79	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)	6.2	10
Gorduras saturadas (g)	2.6	13
Gorduras trans (g)	0	0