

Recheio De Queijo E Chocolate

2163

Ingredientes

Preparo

600g Cream Cheese

400g Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier



Modo de Fazer

01. Colocar o Chocolatier ChocoNut e o cream cheese 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.

DICA

- O Chocolatier Choconut pode ser substituído por Chocolatier ChocoDark, Chocomilk ou ChocoBlanc.

Dicas

Rendimento / Quebra

1 Total de 1000 g

Validade

48 horas

Equipamentos

Batedeira

Batedor Tipo Globo

Balança

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	76	4
V. Energético (kJ)	316 kJ	4
Carboidratos (g)	4.4	1
Proteínas (g)	1.3	3
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	46	2
Açúcares (g)	3.1 g	**
Açúcares totais (g)	3.6	
Aç adicionados (g)	3.2	6
Gorduras totais (g)	5.9	9
Gorduras saturadas (g)	2.3	12
Gorduras trans (g)	0	0