

# Cobertura Craquelada De Cacau

2166

## Ingredientes

### Preparo

1kg Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier



## Modo de Fazer

01. Aquecer o Chocolatier ChocoNut em banho-maria ou microondas até a consistência desejada.
02. Cobrir com o Chocolatier ChocoNut um bolo previamente coberto com Chanty Creme Chantilly Pronto.
03. Em seguida peneirar cacau em pó a gosto sobre o Chocolatier ChocoNut e deixar escorrer para formar o craquelado.

### DICA

- O Chocolatier ChocoNut pode ser substituído por Chocolatier ChocoMilk, ChocoDark e ChocoBlanc.

## Dicas

## Rendimento / Quebra

1 Total de 1000 g

## Validade Sugerida

72 horas

## Equipamentos

- Geladeira
- Peneira
- Espátula
- Colher
- Recipiente
- Microondas

Tabela Nutricional

Porção de 20g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	111	6
V. Energético (kJ)	446 kJ	5
Carboidratos (g)	9.8	3
Proteínas (g)	1.3	3
Fibra Alimentar (g)	0.7	3
Sódio (mg)	8.9	0
Açúcares (g)	7.7 g	**
Açúcares totais (g)	9.3	
Aç adicionados (g)	8.2	16
Gorduras totais (g)	7.5	12
Gorduras saturadas (g)	2.3	12
Gorduras trans (g)	0	0