

# Cobertura Drip Cake

2170

---

## Ingredientes

### Preparo

1kg Chocodark Chocolatier Chocodark Chocolatier

---



## Modo de Fazer

01. Aquecer o Chocolatier Chocodark em banho-maria ou microondas até a consistência desejada.
02. Colocar o Chocolatier ChocoDark sobre um bolo previamente coberto com Chantilly Pronto a gosto.
03. Com auxílio de uma espátula, espalhar o ChocoDark sobre o topo do bolo e deixar escorrer em formato de gotas pelas laterais.

### DICA

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

## Dicas

## Rendimento / Quebra

1 Total de 1000 g

## Validade

72 horas

## Equipamentos

Geladeira

---

Espátula

---

Colher

---

Recipiente

---

Microondas

---

## Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	114	6
V. Energético (kJ)	451 kJ	5
Carboidratos (g)	8.8	3
Proteínas (g)	0.9	2
Fibra Alimentar (g)	1.2	5
Sódio (mg)	5.5	0
Açúcares (g)	6.5 g	**
Açúcares totais (g)	7.9	
Aç adicionados (g)	7.7	15
Gorduras totais (g)	8.5	13
Gorduras saturadas (g)	2.8	14
Gorduras trans (g)	0	0