

Recheio Trufado

2171

Ingredientes

Preparo

200g	Creme De Leite
------	----------------

1kg	Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier
-----	---



Modo de Fazer

01. Colocar o Chocolatier ChocoNut e o creme de leite em um recipiente e misturar até homogeneizar.
02. Aplicar em recheio e cobertura de bolos, tortas e rocamboles ou conforme desejar.

Dicas

- O Chocolatier Choconut pode ser substituído por Chocolatier ChocoDark ou ChocoBlanc
- Para preparar o recheio trufado com Chocolatier ChocoMilk reduzir o creme de leite da receita para 200g.

Rendimento / Quebra

1 Total de 1400 g

Validade Sugerida

48 horas

Equipamentos

- Geladeira
- Colher
- Balança
- Recipiente

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	101	5
V. Energético (kJ)	380 kJ	5
Carboidratos (g)	8.3	3
Proteínas (g)	1.1	2
Fibra Alimentar (g)	0.6	2
Sódio (mg)	9.1	0
Açúcares (g)	5.5 g	**
Açúcares totais (g)	7.7	
Aç adicionados (g)	6.8	14
Gorduras totais (g)	7.1	11
Gorduras saturadas (g)	2.4	12
Gorduras trans (g)	0	0