

# Recheio Forneável De Frutas Vermelhas (Receita Principal)

2173

## Ingredientes

### Preparo

1kg Recheio Frutas Vermelhas Recheio Frutas Vermelhas



## Modo de Fazer

01. Cortar um dos cantos agudos da embalagem (manga) e aplicar o recheio no produto.
02. Para decorar, colocar o bico de confeitar desejado no canto cortado e aplicar o recheio no produto.

## Dicas

## Rendimento / Quebra

1 Total de 1000 g

## Validade Sugerida

72 horas

## Equipamentos

Bico Liso

## Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	45	2
V. Energético (kJ)	186 kJ	2
Carboidratos (g)	11	4
Proteínas (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	7.2	0
Açúcares (g)	0 g	0
Açúcares totais (g)	8.6	
Aç adiconados (g)	8.2	16
Gorduras totais (g)	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0
Gorduras trans (g)	0	0