

RECEITA:

Barras Recheadas



Dificuldade
Média



Tempo de Preparo
1 hora



Rendimento
2 barras de 250g



INGREDIENTES

Casca:

- Cobertura Genuine ao Leite

Recheio:

- 400 g de Chocolate
Genuine Branco

- 400 ml de creme de leite UHT
- 120 g de doce de leite
- 160 g de coco integral em flocos



MODO DE PREPARO

- 1 - Derreta a Cobertura Genuine ao Leite e coloque na forma, leve à geladeira por 20 minutos ou até que as formas estejam opacas.
- 2 - Para o recheio, derreta o Chocolate Genuine Branco, acrescente o creme de leite, mexa bem até atingir uma consistência lisa e brilhante. Coloque o doce de leite e por último o coco. Deixe esfriar antes de rechear.
- 3 - Recheie as barras e feche com outra camada de Cobertura Genuine ao Leite.



sac@sac-cargill.com.br



cargillfoodservice.com.br

Cargill® Helping
the world
thrive