

PRODUTO DO MÊS

GAMA ORIGINE COBERTURA DE CHOCOLATE NEGRO MEXIQUE

A perfeita combinação entre o doce e o amargo deu origem à cobertura de chocolate Mexique.

A fusão dos feijões crioulo e forasteiro originaram uma cobertura única que reflete uma cultura e povo. Uma característica que fornece um sabor com notas picantes e amadeiradas com a leveza do alcaçuz.

*Ideal para moldes,
tabletes e coberturas*

66% MIN. DE CACAU | 37% DE GORDURA | 3/5 FLUIDEZ



RECEITA

Petit Gâteau com Chocolate em pó

INGREDIENTES



90g de chocolate em pó 70% de cacau
160g de açúcar
200g de manteiga
80g de farinha de trigo

200g de ovo líquido pasteurizado Dovo

1 pitada de sal

Cacau em pó q.b.

Manteiga q.b.

Gelado de chocolate negro q.b.

Topping de chocolate Legut

6-8 forminhas de muffin ou forminhas pequenas



Comece por aquecer o forno a 180°C. Coloque um tabuleiro metálico, vazio, dentro do forno.

Unte as forminhas com manteiga e polvilhe com cacau em pó.

Derreta a manteiga, junte-lhe o açúcar e misture bem para que este se dissolva. Adicione o ovo líquido pasteurizado Dovo e envolva. Acrescente a farinha peneirada, o chocolate em pó e a pitada de sal. Misture

até obter um creme homogêneo. Distribua a massa pelas formas, não as enchendo totalmente, e coloque-as no tabuleiro que aqueceu no forno.

Leve ao forno por 7 minutos ou até que as bordas do bolinho estejam cozinhadas e o centro mole.

Desenforme de imediato para um prato e sirva com gelado que deve regar com o topping de chocolate Legut.

Receita em parceria com www.narwencuisine.blogspot.pt

* Encomende através da Deroovo.

Mais receitas em www.deroovo.com

SABIAS QUE...

... a clara de ovo representa cerca de 67% do peso do ovo?



É na clara que podemos encontrar mais de metade das proteínas do ovo e um baixo nível de gordura. Além de ser uma fonte de proteína de elevada biodigestibilidade, a clara do ovo contribui também para a satisfação das necessidades de Vitamina B2 e B3, de magnésio, potássio e sódio. À medida que o ovo vai envelhecendo, a clara vai ficando mais líquida e menos consistente, devido à perda de propriedades das proteínas que a compõem. É por isso que, se os ovos não estiverem frescos, o crescimento e firmeza das claras altera-se e torna-se mais difícil obter o ponto perfeito das claras em castelo.

Recycle sempre



sociedade
pontoverde