

AÇÚCAR
CRISTAL

Indústria Brasileira

PESO LÍQUIDO

2kg

Conservar em local
seco e arejado

MAIS AÇÚCAR

EMPACOTADO EM: 01/08/2018 SAFRA: 2018/2019

VALIDADE: 08/08/2019

MAIS

AÇÚCAR

COBERTURA

INGREDIENTES:

1 lata de nescau tamanho médio
1 lata de leite condensado
Chocolate granulado.

MODO DE FAZER:

Misture todo o chocolate com o leite condensado. Leve à geladeira por 1 hora e meia. Após esse tempo, estenda uma porção de massa na mão umedecida, formando uma capa para cada bolinha recheada. Passe em seguida por chocolate granulado e leve à geladeira por 4 horas no mínimo. Acondicione em caixinhas de papel ou embrulhe em papel prateado. Se quiser, substitua as passas por pedacinhos de ameixa preta também embebidas em rum.

Sirva seu delicioso
BOLO DIVERTIDO com
cobertura de chocolate.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 5g (1 uma colher de chá)

Quantidade por porção

Quantidade por porção	% VD(*)
Valor Energético 20 kcal=84 kJ	1 %
Carboidratos 5 g	2 %

"Não contém quantidade significativa de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio"

* % Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

NÃO CONTÉM GLÚTEN

TeleMais

Central de Atendimento ao Consumidor

(62) 3313-3220

(62) 3313-2696



MANTENHA SUA
CIDADE LIMPA

MAIS

AÇUCAR

EMPACOTADO POR:
CAPS INDUSTRIA E COMÉRCIO
PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA
AVENIDA BRASIL S/N QD. 03 LT.
ETAPA SETOR SUL - JAMILA
Cep: 75.124-145, Anápolis
Fone: (62) 3313-3220 e (62) 3313-2696
C.N.P.J.: 17.786.380/0001-34
Insc. Est.: 10.560.285-7
E-mail: maisacucar@outlook.com.br

BOLO DIVERTIDO

INGREDIENTES:

2 xícaras (chá) de AÇÚCAR MAIS
1/2 xícara (chá) de manteiga
3 ovos

2 xícaras (chá) de mandioca crusinha
1 vidro de leite de coco
1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
8 colheres (chá) de fermento em pó Royal

MODO DE FAZER:

Bata o AÇÚCAR MAIS e a manteiga com leite creme. Junte as gemas, a mandioca e o leite cru.

Bata bem e adicione a farinha e o fermento em pó Royal e, por último, as claras batidas.

Coloque a massa em forma untada e enfarinhada. Asse em forno médio (180°) por cerca de 40 minutos.

Sugestão: Polvilhe AÇÚCAR MAIS sobre o bolo assado.

Tempo de preparo: 1 hora.



CONSERVAR EM LOCAL SECO
E FERMO LONGE DE PRODUTOS
OCTÓS E ODORES FORTE