



CHURROS COM DOCE DE LEITE E CALDA DE CHOCOLATE

Nova!

**Versão 1.4
Fevereiro/2017**



Porcionar o doce de leite, a calda de chocolate cobrindo 90% do recipiente, ou seja, deixando 1 dedo sem o produto.



Ingredientes:

Churros com 5 unidades +1 recipiente doce de leite + 1 recipiente de calda de chocolate.

Qtde/medida:

Temperatura da fritadeira:

180°C.

Modo de Preparo:

Retirar do *freezer* o churros e levá-los a fritadeira.
Fritar os churros por 3 minutos a 180 graus e passe –os na mescla de canela com açúcar.
Servir os churros na tigela melão acompanhado de doce de leite e Calda de Chocolate.

Obs.: Na desabilitação, os recipientes com recheio doce de leite e chocolate devem ser armazenados no refrigerador.

No dia seguinte (na habilitação), mantê-los em temperatura ambiente na área de preparo ou pista quente para manter o recheio amolecido.

Validade e informações gerais:

Churros congelado: 30 dias após aberto.
Mescla de açúcar e canela: 30 dias após preparo.