



*O doce de leite tradicional dos argentinos!*

CÓD. INTERNO	PRODUTO	EMBALAGEM	EMBARQUE	EAN	DUN	VALIDADE	TEMPERATURA	PALLET
228	Doce de Leite La Serenissima 400g	Pote	CAIXA 24 x 400g	7 7939 4040 6003	17 7939 4040 6000	8 meses	Ambiente	60 caixas / 10 cxs. por camada Altura: 1,50m
229	Doce de Leite La Serenissima 1 Kg	Pote	CAIXA 12 x 1000g	7 7907 4215 2206	37 7907 4215 2207	8 meses	Ambiente	60 caixas / 12 cxs. por camada Altura: 1,32m

CLASSIFICAÇÃO FISCAL: 1901.90.20

#### INGREDIENTES

Leite, açúcar, glicose, aromatizante (essência de baunilha), regulador de acidez (bicarbonato de sódio).

Aromatizado artificialmente

#### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção 20g (1 colher de sopa)

Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	62 Kcal ou 262 kJ	3
Carboidratos	11 g	4
Proteínas	1,5 g	2
Gorduras Totais	1,5 g	3
Gorduras Saturadas	0,9 g	4
Gorduras Trans	0 g	-
Fibra Alimentar	0 g	0
Sódio	24 mg	1

\* % Valores diários com base em uma dieta de 2000 Kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.



[www.laserenissima.com.br](http://www.laserenissima.com.br)

NÃO CONTÉM GLUTÉN.



*O doce de leite tradicional dos argentinos!*

## PANQUECAS DE DOCE DE LEITE COM SORVETE

### Ingredientes

#### Massa da Panqueca

1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo (150g)  
3 ½ colheres (sopa) de *Leite em Pó Integral La Serenissima*  
2 ovos  
2 colheres (sopa) de açúcar  
1 colher (sopa) de *Manteiga Extra sem sal La Serenissima* para untar

#### Recheio

1 embalagem de *Doce de Leite La Serenissima* (400g)

#### Guarnição

*Doce de Leite La Serenissima*, para decorar  
Sorvete de Creme para acompanhar

#### Modo de Preparo

Comece preparando a massa. Bata no liquidificador a farinha de trigo, o *Leite em Pó Integral La Serenissima* dissolvido em 400 ml de água conforme as instruções da embalagem, os ovos, o açúcar e a *Manteiga Extra sem sal La Serenissima*. Deixe descansar por cerca de 5 minutos. Aqueça uma frigideira pequena, unte com *Manteiga Extra sem sal La Serenissima* e prepare as panquecas dourando-as dos dois lados. Espalhe sobre cada uma delas uma boa porção de *Doce de Leite La Serenissima* e enrole. Sirva-as decoradas com fios de *Doce de Leite La Serenissima* e acompanhadas com uma bola de sorvete de creme.



100

95

75

25

5

0