

MAÇÃ DO AMOR DE CHOCOLATE COLORIDO

INGREDIENTES

chocolate branco fracionado

uma vasilha para derreter o chocolate

10 maçãs (gala, fuji, a que você achar melhor)

10 palitos de picolé

corante para chocolate

1 folha de papel-manteiga

MODO DE PREPARO

Lave bem as maçãs, retire os cabinhos e seque muito bem (nada pode estar molhado ou úmido por que se estiver, estraga o chocolate).

Vire as maçãs com a parte de baixo delas para cima, espete os palitos de picolé e reserve.

Vire o tabuleiro com a parte de baixo para cima, coloque o papel-manteiga e reserve.

Em uma vasilha própria para forno micro-ondas, coloque cerca de 2 copos americanos de chocolate branco fracionado.

Ainda na vasilha, coloque um pouquinho de corante de chocolate.

O corante é em pasta e quanto mais corante colocar, mais forte fica a cor.

Leve ao forno micro-ondas e deixe por 30 segundos.

Retire do forno e mexa um pouco.

Leve novamente por 30 segundos e repita esse processo até que o chocolate derreta totalmente.

Com o chocolate todo derretido, vá colocando o chocolate por cima e em volta da maçã até que estejam totalmente cobertas.

Sacuda um pouquinho para que saia o excesso de chocolate e então coloque no papel-manteiga que está em cima do tabuleiro.

Faça isso com todas as maçãs e leve à geladeira e deixe por cerca de 5 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19837-maca-do-amor-de-chocolate-colorido.html>