

BARRINHA DE PRESTÍGIO SAUDÁVEL DA EUQUEROMAISSAUDE.COM

INGREDIENTES

1/4 xícara de leite de coco

3/4 xícara de chocolate 70% cacau

1/2 xícara de coco ralado em flocos, de preferência orgânico e sem açúcar

1 colher (sopa) de agave néctar ou mel

molde para barrinha

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate em uma panela pequena, com o fogo bem baixo.

Usando um pincel pequeno, cubra o fundo e os lados de um molde para prestígio.

Coloque o molde no congelador por 10 minutos para permitir que o chocolate endureça.

Em uma tigela pequena, misture o coco ralado, leite de coco e o agave/mel.

Remova o molde do freezer.

Preencha os moldes forrados de chocolate com a mistura de coco.

Passe com o pincel mais chocolate sobre a mistura de coco para selar a barrinha.

Leve ao congelador por mais 10 minutos para endurecer.

Retire do congelador, vire o molde de cabeça para baixo e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23761-barrinha-de-prestigio-saudavel-da-euqueromai SSAUDE.COM.html>