

EXPLOSÃO DE PEQUI

INGREDIENTES

BEIJINHO DE PEQUI:

Beijinho de pequi: 90 g de pequi de conserva

100 g de abóbora cabotiã

1/2 lata de leite condensado

1 colher de sopa ou 30 g de margarina

50 g de coco ralado

4 gotas de essência de pequi

500 g de chocolate branco fracionado

MARIA-MOLE CASEIRA:

Maria-mole caseira: 10 g de gelatina sem sabor

125 ml de água

250 g de açúcar

5 g de essência de coco

MODO DE PREPARO

BEIJINHO DE PEQUI:

Beijinho de pequi: Cozinhar o pequi, em panela de pressão, por 15 minutos.

Depois bater no liquidificador, com o leite condensado, a abóbora cabotiã e a margarina.

Depois levar ao fogo para dar o ponto de beijinho.

Deixe esfriar.

MARIA-MOLE CASEIRA:

Maria-mole caseira: Hidrate a gelatina na água, junte o açúcar e leve a batedeira, até atingir o ponto de maria-mole.

Coloque a essência e coco ralado, mexa bem.

Coloque o beijinho de pequi em pedacinhos, misture.

Coloque em uma forma untada com margarina e leve para gelar por 1 hora.

Corte no formato quadrados de 5 centímetros e cubra com chocolate branco.

Coloque em um pouco de chocolate, corante amarelo e faça pequenos pequis e decore com eles.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27720-explosao-de-pequi.html>