

CHOCOLATE RECHEADO COM COCO (PRESTÍGIO)

INGREDIENTES

- 1 e 1/2 xícara de chá de fondant
- 3 xícaras de chá de coco ralado
- 3 colheres de sopa de leite condensado
- 1 colher de café de essência de rum
- 600 g de chocolate meio amargo ou ao leite em barra para banhar

MODO DE PREPARO

Coloque todo os ingredientes em uma tigela e misture até formar uma massa homogênea.

Modele em formato de barras e leve à geladeira por cerca de 40 minutos até que fiquem firmes.

Em uma panela, em banho-maria, leve o chocolate para derreter em fogo alto, misturando bem até ficar líquido.

Com um garfo de três dentes, específico para este trabalho, pegue uma barra de coco e banhe-a no chocolate derretido.

Forre uma bancada com plástico transparente e coloque as barrinhas banhadas.

Repita o procedimento com todas as outra barras de coco.

Assim que o chocolate estiver firme utilize uma tesourinha para recortar as rebarbas.

Embale em papel celofane ou saquinho plástico para maior durabilidade.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28216-chocolate-recheado-com-coco-prestigio.html>