

PIRULITOS DE PÃO DE MEL

INGREDIENTES

GLACÊ:

Glacê:1 clara

1/2 colher (sopa) de suco de limão coado

250 g de açúcar de confeiteiro

DECORAÇÃO:

Decoração:chocolate granulado

corante vegetal

confeitos coloridos

MODO DE PREPARO

Espete um palito em cada pão de mel Panco e reserve.

Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas, mergulhe cada pão de mel no chocolate, escorra e coloque sobre papel manteiga para secar.

Reserve.

Bata a clara, o açúcar de confeiteiro e o suco de limão na batedeira por 6 à 7 minutos.

Separe o glacê em pequenas porções, colorindo-os com corante vegetal.

Decore os pães de mel reservados.

Se preferir, passe-os ainda molhados em confeitos coloridos ou chocolate granulado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29205-pirulitos-de-pao-de-mel.html>