

COPINHOS SURPRESA

INGREDIENTES

300 gramas de chocolate fracionado

300 gramas de creme de leite

300 gramas de leite condensado

uma colher de sopa de suco de um limão

300 gramas de polpa de cupuaçu

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate fracionado no micro-ondas por 20 segundos em potência média, depois mexa bem até ficar bem homogêneo.

Em seguida pincele os copinhos descartáveis (de cafezinho) com uma camada de chocolate e coloque no freezer um por um, quando você terminar o último, vá pegando um por um novamente e pincele mais uma camada e vá colocando no freezer, assim que você terminar o último todos já estarão prontos, pois o chocolate endurece rápido.

Para o creme de cupuaçu, bata no liquidificador o creme de leite, o leite condensado, a polpa de fruta e uma colher de sopa do suco de limão, bata bem até ficar firme.

Em seguida pegue os copinhos raspe o excesso com uma faca lisa, corte as beiradas dos copinhos e abra igual uma casca de banana, preencha os copinhos de chocolate com o creme, enfeite como quiser.

Deixe na geladeira até a hora de servir, não precisar ser no freezer pois congela o creme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32546-copinhos-surpresa.html>