

BOMBOM CROCANTE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 xícara (chá) castanha-de-caju moída

1 xícara (chá) açúcar refinado

1 leite condensado

150 g de chocolate meio amargo (nobre) moído

COBERTURA:

Cobertura: 500 g chocolate meio amargo fracionado para banhar

300 g flocos de arroz

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o açúcar e a castanha-de-caju moída.

Leve ao fogo baixo até que a castanha fique caramelada, mas cuidado para não queimar, simplesmente deixe que o açúcar grude na castanha.

Após caramelizar acrescente o leite condensado e mexa até desgrudar do fundo da panela.

Retire do fogo e acrescente o chocolate moído nobre, mexa até que o chocolate seja totalmente derretido.

Retire da panela e coloque em um recipiente para esfriar.

Derreta o chocolate fracionado conforme orientações da embalagem, acrescente os flocos de arroz e misture.

Faça bolinhas com a massa e com auxílio de um garfo banhe no chocolate e retire o excesso. Coloque sobre papel manteiga e deixe secar em temperatura ambiente.

Bom Apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38196-bombom-crocante.html>