

COPINHOS DE CHOCOLATE COM OLHO DE SOGRA

INGREDIENTES

COPINHOS DE CHOCOLATE:

Copinhos de chocolate: 300 g de chocolate ao leite (ou amargo)

copinhos de descartáveis de café

OLHO DE SOGRA:

Olho de sogra: 1 lata de leite condensado

1 pacote de coco seco ralado (100 g)

2 gemas

500 g de ameixa preta seca sem caroço

1 colher de margarina

MODO DE PREPARO

COPINHOS DE CHOCOLATE:

Copinhos de chocolate: Derreta o chocolate em banho maria ou micro-ondas.

Passa o chocolate derretido nos copinhos e coloque para gelar.

Depois de gelado desenforme e reserve-os.

OLHO DE SOGRA:

Olho de sogra: Em uma panela, misture o leite condensado com o coco, a margarina e as gemas. Leve ao fogo, mexendo sempre, até se desprender do fundo da panela (que corresponde a cerca de 10 minutos). Retire do fogo, passe para um prato untado com margarina e deixe esfriar.

Coloque o beijinho dentro dos copinhos de chocolate desenhados, decore com coco ralado e uma ameixa em cada copo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39708-copinhos-de-chocolate-com-olho-de-sogra.html>