

MAÇÃ DO PECADO

INGREDIENTES

6 maçãs limpas e secas

1 kg de cobertura sabor chocolate meio amargo fracionada Harald

papel manteiga

MODO DE PREPARO

Coloque para aquecer em uma panelinha 1 litro de água.

Quando começarem a subir bolinhas de ar pequenas desligue o fogo.

Coloque sobre a boca dessa panelinha uma tigela de vidro com boca maior de modo que o vapor não entre em contato com o chocolate.

Dentro dessa tigela de vidro coloque 2/4 do chocolate em raspas.

Com o auxílio de uma faca grande e sem serra, é possível fazer raspas no tamanho ideal.

Com o auxílio de uma colher de silicone movimente o chocolate lenta e delicadamente até que ele derreta por completo. Feito isso banhe a fruta (bem sequinha) e deixe repousar sobre forma de alumínio forrada com papel manteiga no refrigerador. Pronto! Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48705-maca-do-pecado.html>