

COPINHO SURPRESA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

PARA OS COPINHOS:

Para os copinhos: 500g de chocolate de sua preferência

copinhos de cafezinho

PARA O RECHEIO DE BRIGADEIRO DE MARACUJÁ:

Para o recheio de brigadeiro de maracujá: 1 lata de leite condensado

1/2 xícara de suco de maracujá

1 colher de manteiga

1/2 caixa de creme de leite

2 gemas

ou

PARA O RECHEIO DE BRIGADEIRO DE LIMÃO:

Para o recheio de brigadeiro de limão: 1 caixa de leite condensado

1/2 xícara de chocolate branco picado

1 colher de manteiga

Suco de limão de um siciliano

COBERTURA DE GANACHE:

Cobertura de ganache: 1 caixa de creme de leite

200g de chocolate meio amargo

MODO DE PREPARO

PARA OS COPINHOS:

Para os copinhos: Derreta o chocolate em banha maria.

Logo depois passe por dentro dos copinhos.

Leve ao congelador para o chocolate endurecer.

Depois passe mais uma camada de chocolate para ficar mais firme.

PARA O RECHEIO:

Para o recheio:15 morangos

PARA O RECHEIO DE BRIGADEIRO DE MARACUJÁ OU LIMÃO:

Para o recheio de brigadeiro de maracujá ou limão:Misture todos ingredientes.

Leve ao fogo baixo.

Fique mexendo até dar ponto de brigadeiro.

PARA O GANACHE:

Para o ganache:Leve o creme de leite ao fogo.

Quando ferver desligue.

Acrescente o chocolate meio amargo.

Mexa até o chocolate derreter.

Levar esse creme para a batedeira.

Bata por uns 5 minutos.

Se preferir mais firme leve a geladeira.

MONTAGEM:

Montagem:Desenforme os copinhos de chocolate.

Coloque um pouco de brigadeiro dentro dos copinhos de chocolate.

Coloque meio morango

Cubra com o ganache.

Pode decorar com cereja ou morango.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50041-copinho-surpresa-de-chocolate.html>