

BOMBOM BEIJO

INGREDIENTES

250 g de biscoito waffer de chocolate

400 g de avelãs moídas (ou xerém de amendoim, castanha de caju etc)

400 g de nutella

Avelã inteiras (ou o que preferir) e 400 g de chocolate para banhar os bombons

MODO DE PREPARO

Triturar os biscoitos waffer (se for um dia quente, deixar na geladeira) reduzindo-os a farinha.

Colocar em um refratário e juntar a nutella, as avelãs moídas.

Misture bem até obter uma massa homogênea.

Deixar repousar na geladeira por 30 minutos para encorpar.

Fazer bolinhas do tamanho de 1 noz, colocar sobre o papel manteiga e colocar em cima da bolinha uma avelã inteira.

Levar os bombons para a geladeira por 2 horas.

Derreter o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas e banhar os bombons deixar secar.

A avelã deve ficar para cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50555-bombom-beijo.html>