

BEIJINHOS DE CHOCOLATE E AMÊNDOA



CONFEÇÃO

1. Misturar tudo, com o acessório de amassar, na velocidade 4 por 2 minutos. Aumentar para a velocidade 5 e misturar por mais 2 minutos. Se a massa estiver muito mole, juntar um pouco mais de chocolate e de açúcar e bater mais 1 minuto.
2. Levar a massa ao frio, por 15 a 20 minutos.
3. Com as mãos, formar bolinhas (com a ajuda de açúcar, se se pretender) que se colocam em forminhas de papel. Decorar com meia cereja em calda.

INGREDIENTES

- 100G DE AMÊNDOA TRITURADA
- 100G CHOCOLATE EM PÓ
- 100G AÇÚCAR
- MEIO CAFÉ EXPRESSO
- 20G DE LICOR DE AMÊNDOA AMARGA (OU OUTRA BEBIDA À ESCOLHA COMO, POR EXEMPLO, WHISKY)
- 7 CEREJAS EM CALDA