Infantil

KOKOS

Receita de Fã
Fácil
30 Min.
18-20 Doses

INGREDIENTES

- 4 CLARAS (± 130GR)
- 250 GR DE AÇÚCAR BRANCO
- 250 GR DE COCO RALADO
- 50GR DE CHOCOLATE NEGRO (MIN 70%)

CONFEÇÃO

1. 1. Pré-aquecer o forno a 170 ºc.
2. 2. Na taça, com o acessório de amassar/triturar, colocar todos os ingredientes fora o chocolate. Programar 2 min, velocidade 4, sem temperatura.
3. 3. Com a ajuda de uma colher de sopa, moldar bolinhas e dispor num tabuleiro (1 ou 2) forrado com papel vegetal, achate ligeiramente. Cozer por cerca de 20 min, até dourar.
4. 4. Retirar os bolinhos do forno e deixar arrefecer.
5. 5. Entretanto, na taça com o acessório misturador colocar o chocolate em pedaços e programar 4 min, velocidade 2 e uma temperatura de 50.º (pode depender um pouco da textura e tamanho do chocolate), misturar com a espátula até estar completamente líquido.
6. 6. Com a ajuda de um garfo ou uma colher de molhos pequena, espalhar livremente o chocolate pelos bolinhos.
7. 7. Se ficar chocolate na taça, coloque meio litro de leite e programe 4 min, velocidade 5 a uma temperatura de 80.º, para um delicioso leite com chocolate.
8. 8. Para variar esta opção do chocolate negro, coloque 50gr de chocolate branco com uma colher de café de curcuma.