

CHOCOLATE MENDIANTS



CONFEÇÃO

1. Acessório misturador.

2. Colocar o chocolate na taça, partido em pedaços pequenos. Programar Velocidade 1, 100° por cerca de 3 minutos (deixar derreter) .

3. Colocar o chocolate numa chávena para ser mais fácil de colocar às colheradas em cima de papel vegetal. Colocar frutos secos por cima e coco ralado levar ao frigorífico até solidificar novamente.

4. Receita de Inês F. Coutinho

INGREDIENTES

- 180 G DE CHOCOLATE 70% CACAU
- FRUTOS SECOS Q.B.
- COCO RALADO Q.B.