

# 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.