

# BEIJOS DE PRETA



## CONFEÇÃO

1. Insira a lâmina de amassar /triturar e coloque a amêndoa na taça e triture 20 seg na velocidade 12.

---

2. Adicione os restantes ingredientes e misture 20 seg na velocidade 8.

---

3. Raspe as laterais da taça e misture mais 10 segundos na velocidade 6.

---

4. Deixe a massa descansar 15 minutos no frigorífico.

---

5. Molde em bolinhas, passe-as por açúcar ou coco ralado e coloque-as em papel frisado. Receita baseada em :

---

6. <https://www.mundodereceitasbimby.com.pt/sobremesas-receitas/beijos-de-preta/c4bdl8w8-6f492-652413-cfcd2-5auh66vy>

---

## INGREDIENTES

- 110 G AMÊNDOA LAMINADA
- 100 G CHOCOLATE EM PÓ
- 100 G AÇÚCAR
- 50 G MANTEIGA
- 20 G VINHO DO PORTO