

BEIJOS DE PRETA



INGREDIENTES

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

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>