

SEMANA DOS AFETOS

Arrepiados de chocolate de leite e chocolate branco

Ingredientes

200g chocolate a gosto (de leite, negro ou branco)

200g amêndoa palitada

Preparação

Salteie a amêndoa numa frigideira para que torre um pouco.

Leve o chocolate ao lume em banho-maria e quando estiver completamente derretido deite-o sobre a amêndoa e envolva bem.

Sobre papel vegetal, forme pequenos montes do tamanho de bombons.

Deixe solidificar à temperatura ambiente. Guarde-os numa embalagem hermeticamente fechada e não os leve ao frigorífico.



Agrade alguém com este mimo.

Paula Mota (Ed. Especial).