

BOMBOM DE AMENDOIM

INGREDIENTES: 400g de chocolate meio amargo “Puratos”, forminhas de acetato (para fazer as casquinhas), 1 lata de leite condensado, 1\2 caixa de creme de leite, 1\2 colher (sopa) de manteiga, 1 xícara (chá) de crocante de amendoim.

MODO DE FAZER: Levar ao fogo todos os ingredientes, exceto o crocante de amendoim e deixar cozinhar até soltar da panela. Acrescentar o crocante de amendoim, deixar esfriar e rechear as casquinhas.

TRUFAS DE CROCANTE DE AMENDOIM

INGREDIENTES: 300g de chocolate o leite “Puratos”, 1\2 caixa de creme de leite, 1 xícara (chá) de crocante de amendoim, 400g de chocolate ao leite Puratos, forminhas de acetato (para fazer as casquinhas).

MODO DE FAZER: Derreter o chocolate, acrescentar o creme de leite e o crocante de amendoim e rechear as casquinhas.

CROCANTE DE AMENDOIM

INGREDIENTES: 1 xícara (chá) de amendoim triturado, 1\2 xícara (chá) de açúcar, 1 colher (sopa) de manteiga.

MODO DE FAZER: Levar ao fogo o amendoim, o açúcar e mexer até dourar. Colocar a manteiga, tirar do fogo, espalhar numa forma e deixar esfriar.

BOMBOM DE COCO

INGREDIENTES: 1 lata de leite condensado, 1\2 caixa de creme de leite, 1\2 colher (sopa) de manteiga, 1 xícara (chá) de coco ralado, 400g de chocolate branco “Puratos”, forminhas de acetato (para fazer as casquinhas)

MODO DE FAZER: Levar ao fogo todos os ingredientes, até começar a soltar da panela. Rechear as casquinhas de chocolate branco.

TRUFAS DE COCO

INGREDIENTES: 400g de chocolate branco “Puratos”, forminhas de acetato (para fazer as casquinhas), 300g de chocolate branco, 1 xícara (chá) de coco ralado úmido, 1\4 xícara (chá) lata de leite condensado, 1\2 caixa de creme de leite,.

MODO DE FAZER: Derreter o chocolate, acrescentar o creme de leite. Misturar o coco com o leite condensado e adicionar ao chocolate derretido com creme de leite. Rechear as casquinhas.