

Receita de Bombom de Beijinho | Rápido e Fácil



Ah, as férias de final e início de ano. Época que a gente fica em casa, época que quem tem filhos aproveita para curtir com a criançada e para descansar um pouco. Pensando em quem está em casa e que não sabe o que fazer de doce para um momento de relax, ou mesmo para matar a vontade da meninada, resolvemos postar uma receita fácil e que sem dúvida alguma agradará todo mundo ☐

Ingredientes:

- [Beijinho \(receita aqui\)](#);
- *Chocolate ao leite ou branco.*

Essa nem é uma receita propriamente dita, pois é tão fácil que não tem desculpa para não fazer. Basta você fazer a [receita do beijinho](#) que postamos há algum tempo, derreter chocolate no micro-ondas, fazer bolinhas com o beijinho e banhá-las com chocolate!

Para derreter o chocolate: você pode derreter em banho-maria,

ou no micro-ondas, porém no micro-ondas é muito mais fácil e rápido. Basta você colocar o chocolate escolhido todo picadinho numa tigela de vidro, colocar no micro-ondas e pausar a cada 20 segundos para mexer, desta forma o chocolate não queimará e ficará molinho ☐



Bem, feito o beijinho é só esperar ele esfriar bem na geladeira, untar levemente as mãos com manteiga ou óleo e fazer bolinhas do tamanho que preferir. Com o auxílio de um garfo, mergulhe o beijinho no chocolate derretido e coloque em um prato untado, ou sobre papel manteiga e leve à geladeira para o chocolate firmar.



Depois disso é só servir e ser feliz:

2 NUTS
4 SPICES





É um bombom generoso, pois é uma casquinha de chocolate e muito, mas muito recheio. Dá para adaptar essa técnica e fazer com brigadeiro, pois também fica uma delícia. Para quem preferir fazer algo mais bonitinho é só decorar com confeitos enquanto o chocolate estiver úmido.

Outra receita bacana para quem está de férias e com criança em casa é a do morango com chocolate, pois é uma ótima forma de fazer a criançada comer fruta e com chocolate fica simplesmente divino ☐



Se fizer esta receita e postar a foto no Instagram, por favor, adicione a hashtag #2N4S, pois assim nós podemos ver e curtir a sua foto

Fabrisio e Tatiana

@2nuts4spices 

Comente