Minichefs em Ação

Liceu Santista

Receitas Especiais

Nutricionista Carina Schena
CRN 22408

Bombom de chocolate

Ingredientes:
2 colheres (sopa) de cacau 100% em pó ou de chocolate em pó
½ xícara de leite em pó
½ xícara de leite condenado
4 biscoitos de maisena picados à mão

Modo de preparo:
Em uma vasilha misturar o cacau (ou o chocolate), o leite em pó e adicionar o leite condensado.
Misture bem até formar uma massa lisa.
Adicione e incorpore os biscoitos picados.
Faça bolinhas pequenas.

Dica:
Umedeça as mãos com água para a massa não grudar ao moldar os bombons.
Se preferir mais docinho devido ao cacau 100%, adicione 1 colher (sopa) de açúcar na massa.

Rendimento:
Cerca de 20 bombons