

Bolachas emoções

Crianças —  €€€€  60 min  8 pessoas

chef.continente.pt/receitas/bolachas-emocoes



Ingredientes

8 paus de espetada
8 bolachas de chocolate recheadas com creme
100 g de chocolate branco
1 bisnaga de chocolate de leite
Corante vermelho q.b.

Confeção

1. Coloque um pau de espetada em cada bolacha, enfiando-o na parte do creme. Repita o processo até terminarem as bolachas.
2. Ponha o chocolate branco numa taça e leve-o ao lume em banho-maria até derreter e atingir uma consistência líquida e suave.
3. Mergulhe e barre as bolachas no chocolate derretido de forma a ficarem brancas dos dois lados. Leve-as ao frio por cerca de 10 minutos, até o chocolate solidificar.
4. Com a bisnaga de chocolate de leite, faça desenhos de emojis nas bolachas. Nos corações deixe cair uma gota de corante vermelho no centro. Leve tudo de novo ao frio para ajudar a solidificar.