

Semifrios de avelã e chocolate

Sobremesa —    60 min  6 pessoas

chef.continente.pt/receitas/semifrios-de-avela-e-chocolate



Ingredientes

8 tâmaras
2 c. sopa de leite de coco
1½ chávenas + 2 c. sopa de farinha de amêndoa
Sal q.b.
1 c. sopa de cacau em pó
Chávena de açúcar de coco
¼ chávena de avelãs
2 c. sopa de chocolate preto

PARA O RECHEIO

1¼ chávenas de avelãs picadas
2/3 chávena de cajus
1¾ chávenas de leite de coco
½ chávena + 2 c. sopa de xarope de ácer
3 c. sopa de cacau em pó
¼ chávena de óleo de coco
¼ de chávena de manteiga

Confeção

1. Descaroce as tâmaras e ponha-as de molho no leite de coco durante algumas horas.
2. Coloque o leite e as tâmaras num robô de cozinha, adicione a farinha de amêndoa, uma pitada de sal, o cacau e o açúcar de coco. Triture bem. Junte as avelãs e o chocolate. Volte a triturar, mas de forma a que o chocolate se veja na massa.
3. Coloque esta mistura na base de formas pequenas e leve-as ao congelador.
4. Para o recheio, introduza todos os ingredientes num robô de cozinha. Triture bem por cerca de 2 minutos e vá removendo os resíduos das laterais. Deverá obter uma mistura homogénea.
5. Verta o recheio para dentro das formas e leve-as de novo ao congelador por 4 horas.
6. Antes de servir, decore o topo de cada semifrio com creme de chocolate e avelãs, algumas avelãs picadas e groselhas.

PARA O TOPPING

Creme de chocolate e avelãs

Avelãs q.b

Groselhas q.b.