

Uma receita para fazer bolinhas de chocolate

Para fazer bolinhas de chocolate, precisamos dos seguintes ingredientes:

Bolachas, açúcar, leite, chocolate preto, manteiga e coco moído. O cacau em pó é opcional.

Coloque as bolachas num saco de plástico transparente.

Esmague as bolachas em pequenos pedaços.

Coloque as bolachas trituradas numa tigela grande.

Ferva o leite, a manteiga, o chocolate preto, o açúcar e o cacau numa panela pequena.

Verta a massa para dentro da tigela grande com os pedaços da bolacha.

Misture tudo com uma colher.

Espera que a mistura arrefeça. Para acelerar o processo de arrefecimento, pode colocá-la no frigorífico.

Utilize as duas mãos para fazer as bolinhas a partir da mistura arrefecida.

Coloque o coco ralado numa tigela pequena.

Mergulhe e enrole as bolinhas de chocolate no coco ralado.

Coloque as bolinhas de chocolate com a cobertura de coco em tigelas de papel.

As bolinhas de chocolate estão prontas. É melhor guardá-las no frigorífico.

158 words (80 uniques) and 353 syllables, in total. 2.23 syllables and 5.03 letters, per word on average.

