



Receita: Bombom de diamante recheado com Paçoquita Cremosa

Todos os dias eu separo um tempinho para ler os comentários de vocês e sempre vejo algo como “A Paçoquita mora no meu coração” ou “a Paçoquita é a dona do meu coração”, então, que tal colocarmos isso em prática? Hoje, a receita é um bombom de diamante (em formato de coração, claro) recheado com Paçoquita Cremosa.

Já que vocês vivem falando que eu moro no coração de vocês, então bora lá fazer isso literalmente? A receita de hoje é simples e o formato dela é uma mistura de coração com diamante. Bora lapidar, digo, fazer.

INGREDIENTES

400g de chocolate ao leite

1 pote de Paçoquita Cremosa (340g)

4 Paçoquitas Rolha

10g de pó colorido comestível

UTENSÍLIO

Forma coração lapidado

MODO DE PREPARO

O primeiro passo é derreter o chocolate no micro-ondas. Para que não queime, o ideal é deixar apenas 30 segundos, tirar, mexer e, caso seja necessário, voltar ao micro-ondas por mais 30 segundinhos. Com o chocolate bem cremoso e derretido, espalhe uma boa quantidade pela

forma para preencher todos os cantinhos do coração. Em seguida, leve à geladeira por 10 minutos ou até ficar completamente firme. Retire, esfarele uma Paçoquita Rolha dentro do coração e, em seguida, recheie com a Paçoquita Cremosa, deixando uma beiradinha do topo. Complete com mais uma camada de chocolate derretido e volte à geladeira por mais 30 minutos. Agora, é só pintar com o pó comestível da cor que preferir e preparar para arrasar corações.