



Receita Mini Reese's



Ingredientes:

150 g (3/4 de xícara) de manteiga de amendoim em temperatura ambiente

75 g (1/2 xícara) de manteiga com sal em temperatura ambiente

80 g (1/2 xícara) de açúcar de confeiteiro

60 g de biscoito triturado (usamos de leite maltado, pode ser biscoito maisena)

500 g de chocolate (usamos ao leite, amargo e branco, mas pode escolher seu preferido)

Modo de Fazer:

Misture a manteiga com sal, a manteiga de amendoim, o açúcar de confeiteiro e o biscoito triturado até formar uma massinha. Leve para a geladeira por cerca de meia hora para gelar. Derreta o chocolate e coloque em forminhas grandes de brigadeiro com uma colher, esparramando bem pelo fundo e pelas laterais também. Leve para a geladeira por cerca de 10 minutos para o chocolate endurecer. Pegue a mistura de amendoim na geladeira, ela deve estar firme. Faça pequenas bolinhas com ela e achate-as. Coloque dentro de cada forminha com chocolate. Cubra tudo com mais chocolate e leve novamente à geladeira até firmar. Sirva em temperatura ambiente. Pode ser guardado em um recipiente tampado até 7 dias.
Rendimento: 30 mini reeses.

www.blogencontrandoideias.com

Receita do site Chata de Galocha.