

BOMBOM FÁCIL DE NESCAU! VOCÊ VAI AMAR ESSA RECEITA!

INGREDIENTES

Achocolatado em pó 1 lata (Nescau)

Leite condensado 2 latas

Leite Ninho 1 lata

Cereja 100 gramas

TEMPERAGEM DO CHOCOLATE

Chocolate meio amargo 500 gramas

MODO DE PREPARO

Misture o nescau, leite condensado e o leite ninho.

Misture até a massa ficar homogênea. Faça bolinhas do tamanho que preferir e, no meio, coloque uma cereja. Enrole novamente, passe para a forma de bombom e reserve na geladeira.

TEMPERAGEM DO CHOCOLATE

Para trabalhar com o chocolate nobre é fundamental a temperagem, que nada mais é que um choque térmico que damos no chocolate, fazendo com que ele cristalize de forma correta, fique brilhoso depois de endurecer e não derreta com facilidade nos dedos. Esse processo é trabalhoso, mas é muito importante.

Se você não fizer a temperagem seu chocolate vai ficar sem brilho, manchado, e só de tocar vai marcar suas digitais, além de não se manter firme fora da geladeira.

Confira agora como fazer esse processo corretamente:

Pique o chocolate em parte iguais para que derreta de forma uniforme. Mas separe 1/3 do chocolate para a temperarem.

Leve para o micro-ondas por 30 segundos e misture. Se for necessário coloque mais 30 segundos e misture bem até ficar tudo derretido.

Assim que seu chocolate estiver derretido, junte o 1/3 de chocolate que você reservou (pique bem, assim eles vão derreter mais rapidamente).

Misture até que todo o chocolate tenha sido derretido e a temperatura tenha baixado.

Para testar a temperatura, basta colocar um pouco de chocolate nos lábios inferior e se ele estiver frio seu chocolate está no ponto ideal.

Banhe as formas de bombom reservadas na geladeira com o chocolate temperado.

Leve a geladeira novamente até endurecer.

Desenforme e embrulhe.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15015-bobom-facil-de-nescau-voce-vai-amar-essa-receita.html>