

# 5 MINUTOS NO CONGELADOR E ESTÃO PRONTAS! UMA MORDIDA E ELAS SE DESMANCHAM NA BOCA!

## INGREDIENTES

Para as bolinhas:

400 g de queijo cremoso light

100 g de coco ralado sem açúcar

100 g de leite em pó

Para a cobertura de chocolate:

200 g de chocolate meio amargo ou ao leite sem adição de açúcar

## MODO DE PREPARO

### 1. Preparação da Massa

Em uma tigela grande, coloque o queijo cremoso light.

Adicione o coco ralado e o leite em pó ao queijo.

Misture bem os ingredientes com uma espátula ou colher até obter uma massa homogênea e consistente.

### 2. Modelagem das Bolinhas

Com as mãos levemente umedecidas, pegue pequenas porções da massa.

Modele bolinhas do tamanho desejado e coloque-as em uma assadeira ou prato forrado com papel manteiga.

### 3. Preparação da Cobertura de Chocolate

Pique o chocolate em pedaços pequenos para facilitar o derretimento.

Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas, mexendo a cada 30 segundos para evitar que queime.

Misture até que o chocolate esteja completamente derretido e liso.

### 4. Cobertura das Bolinhas

Utilize um garfo ou palito para mergulhar cada bolinha no chocolate derretido, cobrindo-a totalmente.

Deixe escorrer o excesso de chocolate e coloque as bolinhas de volta na assadeira forrada.

### 5. Resfriamento

Leve as bolinhas ao congelador por aproximadamente 5 minutos, ou até que o chocolate esteja firme.

### Dicas de Apresentação

Decoração: Polvilhe coco ralado ou raspas de chocolate sobre as bolinhas antes do chocolate endurecer para um toque especial.

Acompanhamento: Sirva com uma bola de sorvete de baunilha ou chantilly para enriquecer a sobremesa.

### Armazenamento

Guarde as bolinhas em um recipiente hermético na geladeira por até uma semana.

Se preferir armazenar no congelador, retire-as alguns minutos antes de servir para que atinjam a textura ideal.

Imagem: Reprodução

Informações Adicionais

Variação de Queijos: O queijo cremoso light é recomendado pela textura suave, mas outros queijos cremosos podem ser utilizados conforme a preferência.

Sem Cobertura: As bolinhas podem ser consumidas sem a cobertura de chocolate, destacando ainda mais o sabor do coco.

Facilitando a Cobertura: Congelar as bolinhas antes de mergulhá-las no chocolate ajuda a manter a forma e facilita o processo.

Prepare essas bolinhas de coco com chocolate e desfrute de uma sobremesa que combina simplicidade e sabor em cada mordida. Com certeza será um sucesso em qualquer ocasião.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16138-5-minutos-no-congelador-e-estao-prontas-uma-mordida-e-elas-se-desmancham-na-boca.html>