

Tipo de receita: Bombons
Método utilizado: Bimby
Número pessoas: 2 tabletes grandes
Fonte: La Casita Verde



Torrão de chocolate

Ingredientes

100 gr de manteiga de cacau (ou banha)
450 gr de chocolate com leite
100 gr de chocolate de sobremesa
100 gr de arroz crocante (cereais crispis)

Preparação

Colocar no copo a manteiga de cacau e programar 4 minutos. vel. 2 temp. 70º.

Juntar o chocolate de sobremesa e o chocolate de leite e programar 1 minutos. e meio, temp. 37º vel. 5-10.

Colocar a borboleta nas lâminas, ligar a máquina em velocidade.1 sem temp. e ir deitando o cereal de arroz pelo bocal.

Colocar a mistura em formas e deixar arrefecer a temperatura ambiente.



La Casita Verde
Tu Cocina Divertida...

<http://lacasitaverde.blogspot.com>

[email: aoeiras@gmail.com](mailto:aoeiras@gmail.com)