

- Amêndoas de Chocolate com Coco-

Ingredientes:

- 150g de amêndoa
- 8 colheres de água
- 4 colheres de mel
- 4 colheres de cacau
- Raspa de laranja a gosto
- Raspa de limão a gosto
- Coco ralado a gosto



Modo de preparação:

Fazer uma calda com a água, o mel, o cacau, a raspa de limão e a raspa da laranja. Depois da calda engrossar, envolver as amêndoas.

Espalhar num tabuleiro forrado com papel vegetal e colocar por cima o coco ralado.

Levar ao forno, previamente aquecido a 180°, durante aproximadamente 15 min.