

Olha só que sobremesa TOP! Bombom Sensção Saudável.

Espero que gostem desta ideia.

Poste a foto da sua receita no Instagram e marque a gente @cozinhafitefat!



Amores, um recado: ao comprar o meu e-book Coletânea com 105 receitas de sucesso da Cozinha FIT&FAT, você vai ganhar:

ASSINATURA ANUAL do Aplicativo da Cozinha FIT&FAT;

GUIA DO BOLO PERFEITO (mini e-book digital) com muitas dicas importantes para o preparo correto de bolos! Montei este e-book depois de reunir muitas dúvidas de vocês. Aproveitem todas as dicas!

BOMBOM SENSACÃO

Autor: Nathália Araujo

Ingredientes

- 150-225g de chocolate 70% derretido
- 400g (2 xícaras) de iogurte de morango já adoçado
- 12g de Gelatina incolor sem sabor
- 13-15uni de copinhos de café

Como faz?

1. Comece separando copinhos de café. Esses bem baratinhos que a gente encontra em qualquer esquina. Derreta chocolate 70%... use o mais saudável possível. E então forre o fundo e as laterais do copinho. É muito fácil fazer essa receita e o resultado é incrível, não tem como não dar certo!
2. Leve para a geladeira por 15 minutos. Enquanto isso, prepare o recheio do bombom. Retire o iogurte de morango da geladeira, e transfira para um recipiente... só pra amornar. Pode ser iogurte de morango, light, leve, sem gordura, sem lactose, com proteína o iogurte de morango da sua preferência!
3. Misture sem parar o iogurte com a gelatina incolor preparada conforme orientações da embalagem.
4. Preencha os copinhos de chocolate com a mistura de iogurte.
5. Cubra os copinhos e leve à geladeira por 25 minutos ou até ficar firme o suficiente para cobrir os bombons com chocolate derretido. Quando mais gelado e firme o recheio, melhor e mais fácil de fazer isso.
6. Retire da geladeira e cubra então com chocolate derretido.
7. Reserve na geladeira por 2 horas, pra os bombons ficarem gelados e firmes, tanto o chocolate, quanto o recheio. E pronto, seja muuuuito muito muito feliz.

[Wordpress Recipe Plugin by EasyRecipe](#)