

Copinhos de Chocolate

Rendimento: 40 docinhos



Ingredientes

- 2 ½ xícaras (chá) de damascos secos
- **Açúcar Cristal Alto Alegre** (quantidade conforme modo de preparo)
- 6 xícaras (chá) de água
- 500 g de chocolate fracionado derretido (para os copinhos)

Modo de Preparo

Deixar de molho os damascos em 6 xícaras de água por 12 horas. Escorrer reservando a água. Bater o damasco no processador. Medir a quantidade de polpa de damasco peneirada em xícaras. Para cada xícara da polpa colocar 1 xícara de **Açúcar Cristal Alto Alegre** e 1 xícara de água reservada. Levar tudo ao fogo e mexer até começar aparecer o fundo da panela. Deixar esfriar e reservar.

Copinho: Derreter o chocolate em banho-maria ou em micro-ondas por aproximadamente 2 minutos e aplicá-lo em forminhas próprias para chocolate no formato desejado. Levar a geladeira e esperar o chocolate secar. Tirar os copinhos das forminhas e recheá-los com a geléia reservada.

Tempo de preparo: 40 minutos.