

Docinhos de Chocolate e Amêndoa - Sobremesa de Natal da Suíça

16 unidades



Fácil de preparar

up to 25 Min.

**Ingredientes:****Ingredientes:**

- 1 pacote de Confeito Gotinhas Dr.Oetker
- 1 colher sopa de Chocolate em Pó 70 Cacau Dr. Oetker
- 150 g Amêndoas
- 1 unidade Claras de Ovo batida
- 1 colher café de Canela em Pó
- ½ colher sopa de Margarina
- 1 xícara chá de Açúcar
- 1 folha de papel manteiga

Modo de Preparo:

Bata a clara em neve e reserve. Em uma tigela derreta as Gotinhas sabor Chocolate **Dr. Oetker** no micro-ondas por 30 segundos. Retire do micro-ondas e misture. Se precisar, coloque mais 30 segundos até derreter e ficar com a consistência cremosa. Em uma vasilha coloque as amêndoas, o Chocolate em pó Dr.Oetker e a canela e misture. Em seguida, adicione o chocolate derretido, a clara batida, a margarina e misture com as mãos até ficar uma massa homogênea. Espalhe o açúcar em um mármore e despeje a massa. Abra com as mãos até ficar com uma espessura de 1cm. Corte com cortadores de biscoitos e coloque em uma forma forrada com papel manteiga. Leve para assar de 5 a 10 minutos à 200°C. Retire do forno e reserve até esfriar.