

CONFEITANDO COM CARINHO

DOCES FINOS

---

**Docinhos finos para eventos sofisticados.**

**RENATA S. FAEZ**

**20/12/2013**

Esta apostila contem 9 receitas de doces finos, todos testados e com fotos passo a passo.



## Sumário

Damasco recheado .....	2
Camafeu de nozes .....	5
Enlace de nozes .....	10
Moedas de menta.....	13
Cake pop noivinhos .....	17
Bombom fino de coco .....	22
Chocolate com amêndoa.....	26
Cereja de prata.....	28
Ouriço de coco .....	31



## Damasco recheado



### **Ingredientes:**

1 Lata de leite condensado

1 Colher (de sobremesa) de manteiga

50g de chocolate branco

30 damascos (230g aproximadamente)

Confeitos para decorar ou chocolate meio amargo fracionado

### **Passo a passo:**



1-) Em uma panela coloque o leite condensado.

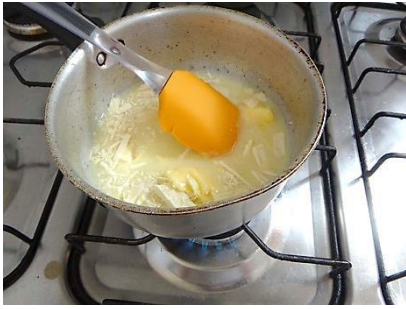


2-) Acrescente o chocolate branco e coloque a manteiga.



## Confeitando com Carinho

[www.confeitandocomcarinho.com.br](http://www.confeitandocomcarinho.com.br)



4-) Leve ao fogo médio e mexa sem parar até ferver.



5-) Desligue o fogo um pouco depois de atingir o ponto de brigadeiro (ao passar a espátula o doce não se junta).



6-) Unte um prato com manteiga e deite o doce no prato.



7-) Cubra com filme plástico e leve a geladeira por 6 horas.



8-) Com auxílio de uma faca corte o damasco ao meio. (sem separar as partes).



9-) Formando uma cestinha.



10-) Faça bolinhas de 10g e recheie o damasco.

### Opções de decoração:

Banhar no chocolate meio amargo fracionado.



Passar no confeito de miçangas brancas



**Rendimento: 30 docinhos.**  
**Validos por 5 dias.**