

# Bombons de morango com creme de amêndoas

<https://sem lactose.com/index.php/2016/07/30/bombons-de-morango-com-creme-de-amendoas/>

Última atualização em: 30/07/16

SG

SL

SO

SP

SS

VG

[Tempo de Preparo](#) [Tempo de Cozimento](#) [Dificuldade](#) [Porções](#)

00:30

00:00

Média

10

Aposto que você vê aquelas fotos com bombons de brigadeiro de leite ninho e morangos e fica babando, morrendo de vontade de experimentar. Pois agora você não precisa mais ficar só na vontade! Essa receita é maravilhosa e esses bombons vão deixar todo mundo com água na boca!

Vale lembrar que essa versão é menos calórica e mais saudável do que a tradicional. (Não é ainda melhor??) O creme de amêndoas é feito com polpa de amêndoa (aquela que sobra do leite vegetal de amêndoas que preparamos em casa), açúcar (em bem menor quantidade do que o de um leite condensado), leite de coco e leite de soja em pó. O chocolate é amargo com 70% de cacau. A receita é isenta de lactose, proteínas do leite e glúten.

## INGREDIENTES

- 120g de chocolate sem leite 70% cacau
- 60g de polpa de amêndoas
- 40g de açúcar cristal ou demerara
- 1 colher de sopa de leite de coco
- 40g de leite de soja em pó
- 1 colher de chá de licor de amêndoas (opcional)
- 10 morangos maduros

## PREPARO

1. Prepare o creme de amêndoas – coloque em uma vasilha a polpa de amêndoas, o açúcar, o leite de coco e o leite de soja e misture bem todos os ingredientes até formar uma pasta homogênea.
2. Coloque um pouco desta pasta na palma da mão, coloque o morango em cima e comece a moldar a massa em volta do morango, cobrindo-o por completo. Repita o procedimento para todos os morangos.
3. Leve os bombons ao freezer por cerca de 1 hora.
4. Coloque o chocolate em pedaços em um pequeno recipiente de vidro e leve-o ao microondas por cerca de 50 segundos. Ele deverá ficar líquido.
5. Retire os bombons do freezer e com o auxílio de um garfo, coloque um bombom por vez em cima do garfo e derrame por cima um pouco de chocolate até envolvê-lo por completo. Você vai perceber que o

chocolate rapidamente ficará firme.

6. Coloque os bombons em cima de uma folha de papel manteiga. Se a temperatura ambiente estiver até 20 graus vc pode deixar as trufas secarem em cima de um balcão. Se a temperatura estiver mais alta, sugiro levar ao refrigerador por pelo menos uns 15 minutos.