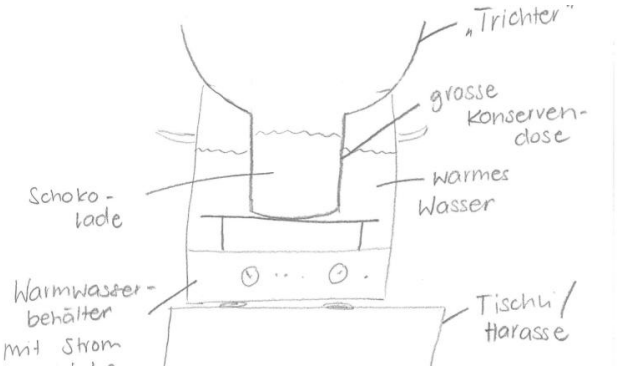
Velas de chocolate

Faça seu próprio doce de chocolate. Funciona assim: você mergulha grissini como um "pavio" em vários tipos de chocolate líquido e os saboreia como sobremesa no final.



Temos três recipientes de água, cada um com chocolate líquido branco, marrom e escuro. É importante saber que a água não deve ferver, apenas precisa estar morna.

O doce de chocolate custa 2 francos. Essa receita é suficiente para cobrir os custos.

Dica: Enquanto as crianças estão fazendo as velas, é bom conversar com os pais.

Pontos importantes para puxar as velas de chocolate:

- **Sempre** segure o grissini na vertical! Caso contrário, ele se quebrará e você acabará com uma salada.
- Se tiver mergulhado em um chocolate, sempre espere o chocolate esfriar (= não brilhar mais) antes de mergulhar no próximo chocolate.
- Menos é mais... Não estabelecemos um limite máximo para o tamanho da vela. No entanto, é preciso muita paciência e aconselhamos as crianças a não deixarem a vela ficar muito grossa. Afinal, você precisa poder comê-la depois.
- Demora cerca de 2 horas para derreter o chocolate.

Material

- Grissini para o "pavio"

- Gotas de chocolate para derreter (disponíveis em supermercados): Se possível, chocolate branco, marrom e preto
- 3 recipientes de aquecimento (os que você precisa para o ponche)
- 1 recipiente improvisado, pois os recipientes de água precisam de eletricidade.
- 3 latas bem grandes que podem ser usadas como recipientes de chocolate
- 3 grades de resfriamento redondas para que as latas não batam diretamente no fundo
- 3 funis para que o chocolate não pingue no recipiente
- Raspador para raspar o chocolate no funil
- Agitador para mexer o chocolate várias vezes
- Guardanapos ou pequenos pratos de papelão nos quais os doces de chocolate possam ser levados para casa.

Fonte

Imagem e texto: Coro dos Meninos de Belp