

## Ingredientes

### Geléia

- 1/2kg de damascos secos
- Açúcar Cristal ALTO ALEGRE
- 6 xícaras de água

### Copinho

- 500g de chocolate hidrogenado



## Modo de preparo

### Copinho

Derreter o chocolate, preencher forminhas próprias em forma de copinho e escorrer o excesso. Levar à geladeira até que estejam firmes. Desenformar e reservar.

### Geléia

Deixar de molho os damascos em seis xícaras de água por 12 horas. Escorrer, reservando a água. Bater o damasco no processador e passar em uma peneira. Para cada xícara de polpa de damasco, adicionar 1 xícara de Açúcar Cristal ALTO ALEGRE e 1 xícara de água reservada. Levar tudo ao fogo e mexer até aparecer o fundo da panela. Deixar esfriar e depois rechear os copinhos.

**Rendimento: 40 copinhos**  
**Tempo de preparo: 2 horas**  
**Tempo de espera: 12 horas**  
**Grau de dificuldade: elaborado**