

DORALICE

INGREDIENTES

2 caixas de leite condensado

2 caixas de creme de leite

1 pacote de gelatina sem sabor

4 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 colher (café) de margarina ou manteiga

1 limão

1 pacote de biscoito escureto, oreo ou negresco

MODO DE PREPARO

Adicione 5 colheres (sopa) de água em temperatura ambiente na gelatina sem sabor, deixe hidratando por 3 minutos

Em seguida, leve ao fogo baixo para derreter, sem deixar ferver

Leve ao liquidificador 1 caixa de leite condensado, 1 caixa de creme de leite, a gelatina derretida, o chocolate em pó e o suco do limão

Bata tudo em velocidade média por cerca de 3 minutos

Reserve na geladeira

Separe o recheio dos biscoitos e triture (ou apenas quebre) o biscoito

Em uma panela adicione a margarina, a outra caixa de leite condensado, a de creme de leite e o recheio dos biscoitos

Leve ao fogo baixo mexendo sem parar até o creme ficar consistente e estiver ao ponto de desgrudar do fundo da panela

Transfira o creme da panela para um refratário e cubra com os biscoitos triturados

Em seguida, despeje a mistura do liquidificador e cubra com biscoito triturado (sem o recheio) ou decore como preferir

Leve à geladeira até a gelatina dar consistência na cobertura da sobremesa (cerca de 20 minutos, a depender de sua geladeira)

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1031-doralice.html>