

RECHEIO/COBERTURA CROCANTE E CHIFFON DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

CHIFFON

1 potinho de margarina sem sal (250g ou 5 colheres de sopa)

3/4 xícara de chocolate em pó

1 lata de doce de leite (395g) ou leite condensado cozido

1 lata de creme de leite sem soro

1 colher (sobremesa) de rum (opcional)

CROCANTE

2 xícaras de açúcar

1 xícara de água

MODO DE PREPARO

CHIFFON

Misture numa batedeira a margarina e o doce de leite até ficar lisinho.

Adicione o chocolate em pó e volte a bater.

Por fim, incorpore o creme de leite e o rum até ficar uma mistura homogênea.

CROCANTE

Misture a água e o açúcar numa panela e deixe em fogo baixo até caramelizar.

Quando o caramelo estiver pronto, despeje-o em uma assadeira, fazendo uma camada fina.

Depois que o caramelo endurecer quebre-o em pedacinhos com o auxílio de um martelo de carne.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13594-recheio-cobertura-crocante-e-chiffon-de-chocolate.html>