

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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