

CHOCOLATE CASEIRO RECHEADO DE AMENDOIM

INGREDIENTES

- 2 xícaras de amendoim torrado e levemente moído
- 2 caixas de leite condensado
- 1 xícara de bolacha maria de chocolate quebrada em pedaços
- 400 g de chocolate meio amargo para derreter

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo o leite condensado e cozinhe mexendo sempre para não queimar, até dar ponto de beijinho mole.

Adicione o amendoim e a bolacha.

Leve ao fogo novamente e cozinhe até engrossar.

Despeje o doce numa forma untada e com a ajuda de uma colher aperte deixando-o bem liso.

Corte em pequenos retângulos enquanto estiver morno, para facilitar o corte.

Leve à geladeira e, depois de frio, desenforme e banhe no chocolate derretido.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19559-chocolate-caseiro-recheado-de-amendoim.html>