

MARAVILHA DE CASTANHA COM NOZES DE LICOR E CALDA DE MORANGO

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 200 g de chocolate em pó (ou nescau, todody, etc.)

1 colher (sobremesa) de manteiga

2 colheres (sopa) e licor de cointreau

1 caixa de morango

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda: Pique os morangos e coloque o leite na panela.

Em seguida, adicione o licor de cointreau, 1 pote de leite condensado e o chocolate em pó (ou nescau).

Misture todos, exceto os morangos e, depois de misturar, bata tudo no liquidificador.

Neste momento, adicione os morangos e bata também.

Reserve em um recipiente na geladeira.

Frite as nozes com manteiga na frigideira.

Deixe dourar e depois banhe com açúcar.

Bata as castanhas no liquidificador e, em seguida, adicione o último pote de leite condensado.

Misture no recheio que está na geladeira.

Deixe endurecer e adicione as nozes fritas banhadas no açúcar em cima.

Deixe por mais 2 minutos e sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27285-maravilha-de-castanha-com-nozes-de-licor-e-calda-de-morango.html>