

RECHEIO DE ANO NOVO PARA BOLO EM PASTA AMERICANA

INGREDIENTES

- 1 lata de doce de leite 800 g
- 400 g de chantilly batido (preferência marca Rich's)
- 2 barras de chocolate diamante negro picado 150 g cada barra
- 250 g de nozes picada
- 1/2 colher de café de canela em pó
- 10 damascos secos picados

MODO DE PREPARO

Bata o chantilly até chegar uma consistência bem firme e reserve.

Bata o doce de leite por uns 5 minutos.

Misture suavemente ao doce de leite o chantilly.

Acrescente as nozes, o chocolate diamante negro e os damascos, todos picados.

Ao final acrescente a canela e mexa suavemente.

Deixe descansar em geladeira de 5 a 10 minutos no máximo.

O recheio estará pronto para ser colocado em camadas no bolo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30105-recheio-de-ano-novo-para-bolo-em-pasta-americana.html>