

CHOQUITO

INGREDIENTES

- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de castanha-de-caju (ou nozes) moída
- 1 lata de leite condensado
- 100 g de chocolate picado
- 200 g de flocos de arroz
- 300 g de chocolate para cobertura

MODO DE PREPARO

- Em uma panela, leve o açúcar ao fogo para caramelizar.
- Adicione a castanha de caju (ou nozes) e o leite condensado.
- Abaixe o fogo e mexa até dar o ponto de brigadeiro (cerca de 6 minutos).
- Unte uma travessa com margarina e despeje a mistura, deixe esfriar.
- Com as mãos untadas, modele a massa a seu gosto (eu fiz bolinhas).
- Passe nos flocos de arroz (dê uma leve apertada).
- Disponha em uma bandeja (ou assadeira) e leve pra gelar, somente para endurecer um pouco.
- Enquanto isso, divida o chocolate para cobertura em 3 partes.
- Derreta duas delas em banho-maria.
- Retire do banho-maria e acrescente a terceira parte. Mexa até derreter completamente.
- Passe as bolinhas no chocolate derretido e deixe secar sob o papel manteiga.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32140-choquito.html>