

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>