

MEU TORRONE MESCLADO

INGREDIENTES

2 xícaras de chá de aveia em flocos finos

2 xícaras de chá de açúcar

4 colheres de sopa de chocolate em pó (Dois Frades) bem cheias

1/2 xícara de chá de amendoim caramelado picado

1/2 xícara de chá de castanha de caju caramelada picada

1/2 xícara de chá de leite

200 g de manteiga sem sal

1 pacote de biscoito Cream Craker de sua preferência

MODO DE PREPARO

Unte um refratário (23x32 cm) e reserve

Em uma panela, coloque a aveia com o açúcar e o chocolate em pó.

Junte, aos poucos, o leite e a manteiga, misturando bem.

Leve ao fogo alto, mexendo sempre, até a manteiga derreter completamente.

Quando começar a ferver, abaixe o fogo e deixe cozinhar por cerca de 03 minutos.

Retire do fogo e acrescente o biscoito, a castanha e o amendoim, misture bem.

Transfira o torrone para o refratário untado.

Cubra com papel alumínio e leve à geladeira por cerca de duas horas.

Corte em quadradinhos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32693-meu-torrone-mesclado.html>