

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>