

CAMAFEU DE COPINHO

INGREDIENTES

- 2 latas de leite condensado (395 g cada)
- 1 xícara (cha) de nozes picadas
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 lata (300g) mais 3 colheres (sopa) de creme de leite
- 3/4 de xícara (chá) de chocolate meio amargo picado
- nozes picadas a gosto para decorar

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o leite condensado, as nozes picadas, a manteiga e leve ao fogo médio por 5 minutos ou até soltar do fundo da panela e das laterais.

Espere esfriar e misture a lata de creme de leite.

Derreta o chocolate meio amargo em banho-maria ou no micro-ondas, acrescente o creme de leite restante e misture.

Distribua o creme de nozes em copinhos de plástico e cubra com o chocolate.

Decore com nozes picadas e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32934-camafeu-de-copinho.html>