

TORRONE COM CALDA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

TORRONE:

Torrone: 1 xícara (chá) de açúcar (180 g)
1/2 xícara (chá) de água
3 claras batidas em neve
1 e 3/4 xícara (chá) de creme de leite fresco
1 colher (chá) de essência de baunilha
1 xícara (chá) de frutas cristalizadas (180 g)
1 xícara (chá) de nozes picadas (120 g)

CALDA DE CHOCOLATE:

Calda de Chocolate: 1 xícara (chá) de creme de leite
3/4 xícara (chá) de açúcar
200 g de chocolate meio amargo picado
2 colheres (sopa) de Karo (aquele que parece mel)
2 colheres (sopa) de manteiga
2 colheres (chá) de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

TORRONE:

Torrone: Bata as claras em neve, reserve.

Numa panela pequena, coloque o açúcar e a água e leve ao fogo, mexendo somente para derreter o açúcar.

Deixe até atingir o ponto de bala dura (teste colocando um pouco de calda num copo com água fria, se com os dedos você conseguir formar uma bola que não se desfaz estará no ponto).

Acrescente a calda caindo em fio sobre as claras em neve, batendo sempre até o marshmallow esfriar bem, reserve.

Bata o creme de leite com a baunilha até atingir o ponto de picos moles.

Junte as frutas e as nozes ao marshmallow e acrescente o creme de leite. Misture delicadamente.

Coloque em uma forma (28,5 x 11,5 cm) forrada com papel manteiga.

Leve ao freezer no mínimo de um dia para o outro.

Retire o torrone do freezer, desenforme e deixe na geladeira por 45 minutos. Sirva coberto com a calda de

chocolate.

CALDA DE CHOCOLATE:

Calda de Chocolate: Deve ser preparada pouco antes de servir.

Coloque todos os ingredientes numa panela e leve ao fogo médio até a mistura dissolver.

Retire do fogo, coloque numa tigela e guarde em temperatura ambiente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33281-torrone-com-calda-de-chocolate.html>