

PRETO DE ALMA BRANCA

INGREDIENTES

1ª CAMADA:

1ª camada: 2 pacotes de 200 g de biscoito maizena

1 caixa leite condensado

100 g manteiga

2 colheres de chocolate em pó

COBERTURA:

Cobertura: 1 barra 200 g chocolate amargo

1 barra 200 g chocolate branco

2 caixas de creme de leite

MODO DE PREPARO

1ª CAMADA:

1ª camada: Bater bem a manteiga na batedeira.

Adicionar o chocolate em pó e bater mais até se tornar mais leve.

Adicionar o leite condensado aos poucos.

Picar os biscoitos diretamente no pirex. Despeje a massa com cuidado.

Se quiser, pode umedecer os biscoitos no rum antes de colocar a massa.

COBERTURA:

Cobertura: Picar a barra de chocolate branco em tigela de vidro funda.

Levar ao micro-ondas por 1 minuto. Acrescente uma caixinha de creme de leite, cubra metade do pirex.

Repetir o procedimento com o chocolate amargo.

Alterne as camadas até acabar os cremes.

Deixar na geladeira por duas horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33570-preto-de-alma-branca.html>