CAMAFEU DE AMÊNDOAS E CASTANHA-DO-PARÁ

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

2 latas de leite

150 g de amêndoas

150 g de castanhas-do-pará

150 g de nozes

2 colheres de sopa de margarina com sal

500 g de chocolate branco

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Coloque no processador as amêndoas e as castanhas-do-pará.

Processe-as até ficarem em pedacinhos.

Coloque-as, depois de processadas em uma panela, junto com o leite condensado, o leite e a margarina.

Cozinhe essa mistura em fogo médio, mexendo sempre, até desgrudar da panela.Despeje em um prato, untado com margarina e quando esfriar enrole, pequenos rolinhos, e reserve.

COBERTURA:

Cobertura:Derreta o chocolate branco, em banho maria, até que esteja homogêneo e líquido, ou em micro-ondas, com pausas para mexê-lo de 2 em 2 minutos até que derreta totalmente.

Passe os docinhos com a ajuda de um garfo e uma faca, no chocolate, no garfo você sobrepõe o docinho e com a faca auxilia sua saída para uma superfície lisa onde permanecerá para secar, não faça muitos doces de uma vez, tente de 10 em 10, utilizando 1/2 noz para enfeitar, que deve ser pressionada sobre o chocolate para fixar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34480-camafeu-de-amendoas-e-castanha-do-para.html