CASADINHO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

2 gemas

250 g de chocolate em pó

1 barra de chocolate ao leite meio amargo

1 barra de chocolate branco

4 colheres (sopa) de maizena

1 litro de leite integral

8 biscoitos tipo champagne triturados ou 12 biscoitos de maisena triturados

4 unidades de paçoca de amendoim triturados

4 latas de leite condensado

4 caixas de creme de leite

1 colher de sopa de essência de baunilha

2 caixas de chantilly

MODO DE PREPARO

Bata o chantilly e reserve na geladeira

Em uma panela grande, misture 2 latas de leite condensado, 2 caixas de creme de leite, 1 gema sem a pele, 2 colheres de manteiga cheias, 500ml de leite, 2 colheres (sopa) de maisena, 1 colher (sopa) de baunilha e mexa tudo em fogo baixo

Mexa enquanto cozinha para não grudar no fundo da panela

O ponto do doce branco estará bom quando soltar da panela, como brigadeiro branco

Feche o fogo e acrescente 1/2 barra de chocolate branco, enquanto mexe para derreter

Coloque o doce em um refratário grande e acrescente sobre o doce pedaços de chocolate branco restantes da barra

Leve à geladeira por 2 horas para esfriar

Após 2 horas, retire da geladeira e acrescente sobre o doce branco já frio, o biscoito triturado de sua preferência, misturado às paçocas trituradas

Inicie a segunda parte da receita, misturando novamente 2 latas de leite condensado, 2 caixas de creme de leite, 1 gema sem a pele, 2 colheres de manteiga cheias, 500 ml de leite, 2 colheres (sopa) de maisena e 5 colheres (sopa) cheias de chocolate em pó

Mexa tudo em fogo baixo até cozinhar, como brigadeiro

Ao soltar do fundo da panela, o doce estará pronto

Desligue o fogo

Acrescente 1/2 barra de chocolate meio amargo e deixe esfriar

Volte a mexer, ocasionalmente, para o doce não talhar

Retire o refratário da geladeira que já contém o doce branco e a camada de biscoitos e paçoca de amendoim

Acrescente o doce morno de chocolate ao leite, cobrindo o refratário

A seguir quebre pequenos pedaços de chocolate meio amargo restantes e leve de volta à geladeira

Com um bico tipo suspiro ou de sua preferência, enfeite o doce já terminado com chantilly reservado e leve de volta à geladeira por mais 4 horas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3474-casadinho-de-chocolate.html