

CHOCOLATE SNICKERS GRANDE

INGREDIENTES

- 1 barra de chocolate preto de 1 kg
- 1 pacote de bolachas maizena
- 1 xícara e 1/2 de amendoim torrado sem casca
- 1 xícara de açúcar
- 1 lata/caixinha de 395 g de leite condensado
- 1 colher de sopa de margarina
- 500 ml de leite

MODO DE PREPARO

Pique a barra de chocolate, depois de picada coloque no micro-ondas por aproximadamente 30 segundos.

Retire do micro-ondas, mexa e coloque mais 30 segundos.

Quando retirar mexa até virar calda de chocolate.

Quando colocar na forma, faça aos poucos, coloque um pouquinho e vá espalhando com uma colher.

Faça a primeira camada e leve ao congelador, deixe aproximadamente 20 minutos.

Em uma panela, em fogo médio, coloque 1 xícara de açúcar e vá mexendo até ele derreter.

Quando o açúcar estiver parecendo mel, você pode tirar do fogo.

Quando retirar, coloque a colher de margarina no açúcar derretido (com o fogo desligado).

Acenda o fogo e mexa a margarina junto com o açúcar.

Quando a margarina derreter, coloque o leite condensado aos poucos, mexa bem até virar uma calda igual a uma calda de brigadeiro.

Com o fogo desligado pegue o amendoim e jogue na calda, mexa bem.

Retire a camada de chocolate do congelador.

Coloque um pouco de leite em uma vasilha e passe a biscoito maizena no leite depois, coloque um por um na forminha do chocolate.

Coloque o caramelo já frio na forma.

Cubra com o chocolate restante e coloque uns 20 a 30 minutos no congelador.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35330-chocolate-snickers-grande.html>