

CHARLOTTE DE PANETONE

INGREDIENTES

- 1 Panetone de chocolate
- 1 barra de chocolate preto ao leite
- 1 barra de chocolate branco
- 1 pote de cream cheese
- 1 lata de creme de leite
- 1 pote de cereja
- 1 bandeja de morango
- 1 bandeja de amora
- (usar frutas de sua preferência para decorar)

MODO DE PREPARO

Corte a parte de cima do panetone (como se fosse uma tampa), retire o miolo da parte de baixo (formando um espaço vazio, com borda de aproximadamente 2 cm em volta e no fundo) e reserve.

Em um recipiente você vai colocar miolo do panetone esfarelado, uma barra de chocolate preto derretida (no micro-ondas ou em banho maria), o creme de leite e o cream cheese.

Misture até formar um creme.

Recheie o panetone com esse creme.

Tampe ele com outra parte.

Derreta a barra de chocolate branco e coloque por cima do panetone.

Decore com as frutas.

Leve para geladeira por aproximadamente 1 hora.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35861-charlotte-de-panetone.html>