

DOCE DE AMÊNDOAS COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 colher de manteiga sem sal

8 gotas de essência de amêndoas

1/2 xícara de pedaços de amêndoas (ou lascas ou farinha)

chocolate temperado para os 50 quadrados de chocolate (o tipo que desejar)

cookies para decorar

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o leite condensado, a manteiga, a essência e as amêndoas. Mexa em fogo médio sem parar e desligue o fogo quando começar a desgrudar do fundo da panela.

Passa para um outro recipiente e espere esfriar.

Derreta o chocolate e faça a temperagem.

Coloque nas forminhas de silicone (ou na que escolher) e coloque na geladeira para endurecer (não esqueça de tirar o excesso com a espátula de chocolate).

Retire o chocolate da forma com cuidado.

Com a ajuda do saco de confeiteiro, coloque o doce no chocolate.

Finalize com pedaços de cookies.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37063-doce-de-amendoas-com-chocolate.html>