

FUDGE DE CHOCOLATE BRANCO

INGREDIENTES

600 g chocolate branco

1 e 3/4 xícara de leite condensado

1 colher de chá de essência de baunilha

2 xícaras de cookies

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Cubra uma forma 20x20 com papel alumínio.

Derreta o chocolate branco e o leite condensado mexendo sempre.

Tire do fogo e misture os biscoitos picados, essência e o sal.

Despeje a mistura sobre a forma e alise a superfície com uma espátula.

Leve à geladeira de 2 a 4 horas.

Desenforme o doce e corte em quadradinhos.

Se você quiser coloque chocolate preto para enfeitar.

Sirva-se.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37945-fudge-de-chocolate-branco.html>