FUDGE DE CHOCOLATE BRANCO E COOKIES

INGREDIENTES

600 g de chocolate branco

1 ¾ xícara de leite condensado

1 colher de chá de essência de baunilha

Sal

2 xícaras de biscoito picado

MODO DE PREPARO

Cubra uma fôrma de 20x20 cm com papel alumínio. Derreta em uma panela o chocolate branco com o leite condensado, mexendo sempre.

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

Despeje a mistura na fôrma, e alise a superfície com uma espátula.

Leve a geladeira por 2 a 4 horas. Desenforme o doce e corte em quadradinhos.

Se quiser derreta uma barra de chocolate amargo e passe decorando.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47793-fudge-de-chocolate-branco-e-cookies.html