CASSATA DE NOZES E CHOCOLATE

INGREDIENTES

850 ml de creme de leite fresco

1 lata de leite condensado

1 xícara (chá) de nozes moídas

2 colheres (sopa) de rum

2 xícaras (chá) de frutas secas ou em calda a gosto (cerejas ou ameixas)

350 g de chocolate meio amargo

1 lata de creme de leite com o soro

150 ml de creme de leite fresco

1 cálice de licor de cacau

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

COBERTURA:

Cobertura:Derrete o chocolate com o creme de leite em banho-maria ou no micro-ondas.

Bate o creme de leite fresco até o ponto de chantilly, mistura ao chocolate e acrescente os outros ingredientes misturando delicadamente.

Forra uma assadeira nº 30, alta, com papel manteiga (fundo e laterais), coloca todo o creme e por cima a cobertura.

Cubra com papel filme e leve ao freezer de um dia para ou outro.

Desenforme e decore a gosto com frutas e chantilly.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48170-cassata-de-nozes-e-chocolate.html