

PERDIÇÃO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: 1/2 litro de leite
4 colheres bem cheias de amido de milho
1 lata de leite condensado
1 xícara de chocolate em pó
200 g de chocolate ao leite ou meio amargo picado
1 lata de creme de leite sem o soro
100g de avelã ou nozes (sem casca) (opcional)

TRUFA E MASSA:

Trufa e massa: O restante da barra de chocolate em lascas
2 lata de creme de leite
1 colher de manteiga (ou margarina)
100 ml de conhaque (opcional)
2 pacotes de bolacha de waffer de chocolate

MODO DE PREPARO

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: Bata o leite, o amido, o leite condensado e o chocolate em pó no liquidificador
Leve ao fogo até engrossar
Junte o chocolate picado com o creme ainda quente
Misture até que o chocolate se dissolva por completo
Leve à geladeira.
Bata as avelãs ou nozes no liquidificador até que vire parcialmente uma farofa, ainda com flocos grandes.
Com o creme frio, bata na batedeira, adicionando aos poucos a avelã e o creme de leite
Reserve.

MASSA E TRUFA:

Massa e Trufa: Faça num refratário uma camada única de bolacha, sem deixar espaços vazios entre elas (cubra completamente o fundo do refratário)

Derreta o chocolate em banho-maria

Faça uma fina camada de chocolate sobre as bolachas (cubra completamente as bolachas)

Coloque na geladeira até o chocolate endurecer.

Misture o creme de leite ao restante do chocolate (na proporção 500g de chocolate para 1 1/2 lata de creme de leite, aproximadamente as 2 latas). Nota: esta é a trufa.

Quando o chocolate endurecer, espalhe a trufa por cima da camada de chocolate.

Espalhe o creme de chocolate por cima da camada de trufa.

Cubra com plástico filme e leve a geladeira.

Sirva gelado, se preferir com sorvete de creme ou flocos .

Nota: não deixe a trufa esfriar muito pois poderá ficar dura

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50582-perdicao-de-chocolate.html>