

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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