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