

# TIJOLO DE CHOCOLATE

## INGREDIENTES

- 250 g de achocolatado
- 1 lata de leite condensado (200 g)
- 1 lata de creme de leite (20 g)
- 1 ovo
- 1 colher de óleo
- 1 pacote de bolacha de maizena

## MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o leite condensado, creme de leite, achocolatado, óleo e o ovo mexa bem antes de colocar em banho-maria, assim que estiver bem misturado coloque dentro de outra panela com água e comece a mexer.

Assim que estiver perto do ponto de brigadeiro, deixe esfriar um pouco.

Em uma forma de assar pão coloque um plástico e comecar a fazer as camada do creme e de bolacha, termine com o creme de chocolate.

Leve para o congelador por 1 hora, depois desenforme e sirva.

Ficar muito bom.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51800-tijolo-de-chocolate.html>