MARIA-MOLE COM COBERTURA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

2 envelopes ou 24 gramas de gelatina em pó, sem sabor (incolor)

1 xícara de chá de água

2 xícaras de chá de açúcar

1 colher de chá de baunilha

óleo para untar

margarina para untar

300 a 350 g de chocolate ao leite derretido

MODO DE PREPARO

Unte com margarina uma assadeira retangular de aproximadamente 18X25 cm. Reserve.

Em uma panela, coloque a água e por cima a gelatina. Leve a panela ao fogo baixo-médio mexendo até a gelatina estar totalmente dissolvida. Desligue.

Na batedeira, coloque o açúcar, a gelatina dissolvida na água e a essência de baunilha. Bata em velocidade alta até a mistura ficar bem esbranquiçada e espessa.

Transfira para a assadeira untada e cubra com papel filme. Leve à geladeira até endurecer (mais ou menos 1 hora).

Corte em quadrados do tamanho que quiser.

Para derreter o chocolate, basta cortá-lo em pedaços pequenos e colocar em uma vasilha que possa ser levado ao microondas. Ligue e deixe o tempo suficiente para derreter. Mexa com uma colher.

Pegue os pedaços de maria mole cortados e com o auxílio de um garfo banhe os quadradinhos no chocolate. Escorra e coloque sobre outra travessa forrada com papel manteiga. Leve à geladeira por alguns minutinhos para o chocolate endurecer.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53025-maria-mole-com-cobertura-de-chocolate.html