

DOCE DE CHOCOLATE MEIO AMARGO

INGREDIENTES

- 1 kg de chocolate meio amargo
- 3 latas de creme de leite sem soro
- 1 lata de leite condensado
- 200 g de amendoim salgado (tipo de salgadinho de supermercado)
- 100 g de nozes

MODO DE PREPARO

Quebre o chocolate em pedaços e leve ao micro-ondas por 2 minutos.

Retire e coloque os cremes e o leite condensado, misture tudo até obter uma massa homogênea.

Depois coloque o amendoim e coloque em uma forma.

Enfeite com as nozes e leve à geladeira.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53927-doce-de-chocolate-meio-amargo.html>