

DOIS AMORES

INGREDIENTES

PRETO:

Preto: 1 lata de leite condensado

3 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 colher de (sobrecozinha) de manteiga

BRANCO:

Branco: 1 lata de leite condensado

3 gemas

1 colher (chá) de manteiga

Açúcar refinado para passar os docinhos

MODO DE PREPARO

BRANCO:

Branco: Passe a gema por uma peneirinha para tirar a pele que envolve a gema (essa pele tem cheiro e gosto muito forte por isso deve ser retirada).

Misture o leite condensado com as gemas sem pele em uma panela.

Junte a manteiga e leve ao fogo mexendo sempre, até aparecer o fundo e as laterais.

PRETO:

Preto: Misture o leite condensado com o chocolate em uma panela, junte a manteiga, leve ao fogo mexendo sempre, até aparecer o fundo e as laterais da panela.

Esse é o ponto de enrolar os docinhos, pare de mexer alguns segundos, assim quando virar o doce ele desgruda da panela.

Vire o docinho em um prato levemente untado e deixe esfriar.

O ideal é depois que esfriar levar à geladeira.

Use a mão com manteiga para enrolar, junte com outro docinho branco, passe no açúcar e coloque em formas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54440-dois-amores.html>