

DOIS AMORES

INGREDIENTES

PRETO:

Preto:1 lata de leite condensado
3 colheres(sopa) de chocolate em pó
1 colher de (sobremesa) 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:Passa a gema por uma peneirinha para tirar a pele que envolve a gema (essa pele tem cheiro e gosto muito forte por isso deve se 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 junto a manteiga, leve ao fogo mexendo sempre, até aparecer o fundo e as laterais da panela.

Esse é o ponto de enrola 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.

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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