FUDGE DE CHOCOLATE BRANCO COM COOKIES

INGREDIENTES

500 g de chocolate branco

1 lata de leite condensado

1 colher de chá de essência de baunilha

Biscoito picado a gosto

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate com o leite condensado.

Tire do fogo e misture a essência e o biscoito picado. Depois de muito bem misturado adicione um pouco de sal.

Despeje a mistura na forma e alise para que a superfície fique uniforme.

Leve à geladeira de 2 a 4 horas ou até que o fudge esteja sólido para desenformar. Depois disso, cortar em quadradinhos e servir.

Uma dica para a decoração é fazer chocolate ao leite derretido em banho maria e decorar como quiser o fudge, fica uma delícia!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54830-fudge-de-chocolate-branco-com-cookies.html