

FUDGE DE CHOCOLATE COM NOZES E DAMASCO

INGREDIENTES

- 1 xícara de chá de açúcar
- 2 colheres de sopa de margarina
- 1 pitada de sal
- 4 colheres de sopa de leite em pó (uso ninho)
- 1/2 xícara de chá de água
- 200 g de chocolate meio amargo picados
- 100 g de nozes picadas
- 100 g de damascos secos, picados

MODO DE PREPARO

Em uma panela anti-aderente , junte o açúcar, a margarina, o sal e o leite já dissolvido na água. Leve ao fogo médio mexendo sempre até levantar fervura.

Baixe o fogo e deixe ferver lentamente, por 5 minutos.

Apague o fogo e acrescente o chocolate, as nozes e os damascos. Mexa até o chocolate derreter por completo.

A massa fica como a de um brigadeiro.

Despeje numa forma retangular (20x10 cm) bem untada, leve ao refrigerador por 2 horas, até que fique bem firme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55100-fudge-de-chocolate-com-nozes-e-damasco.html>