FUDGE DE CHOCOLATE COM CASTANHA DE CAJÚ E LICOR DE GIANDUIA

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

3 xícaras de chocolate meio amargo picadinho ou 400g de chocolate

3/4 de xícara de castanhas de cajú picadas

2 colheres de sopa de licor de gianduia

300 g de chocolate ao leite derretido para banhar

transfer e castanha de cajú para decorar

1 folha de papel celofane

MODO DE PREPARO

Forre uma forma quadrada de 20x20cm com papel celofane (forre de forma que sobre papel celofane nas laterais formando uma alça para ajudar a retirar da forma).

Em um refratário junte o leite condensado, o chocolate e o licor. Leve ao microondas em potência máxima por 30 segundos. Mexa bem e leve ao microondas por mais 30 segundos. Repita essa operação 5 vezes

Junte as cstanhas de cajú, misture bem e despeje na forma forrada. Tente distribuir uniformemente. Cubra com as "alças" de papel celofane e leve a geladeira até endurecer.

Desenforme e corte em quadradinhos de 4x4cm, banhe em chocolate derretido, decore com transfer e castanhas de cajú picadas e leve novamente à geladeira até endurecer o chocolate. Sirva gelado.

Detalhe: Pode ser congelado por até 3 meses. Pode ser re-derretido e remodelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55118-fudge-de-chocolate-com-castanha-de-caju-e-licor-de-gianduia.html