

SWEET CAROLINE – DOCE DE NATAL

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado
3 latas de creme de leite
20 gotas de essência de baunilha
2 chocottone Bauducco
3 barras de chocolate Nestlé

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata as duas latas de leite condensado com 2 latas de creme de leite e quando estiver bem misturado, adicione 20 gotas de essência de baunilha.

Corte em fatias os 2 Chocottes Bauducco e reserve.

Em banho maria, derreta as 3 barras de chocolate Nestlé, quando estiver bem derretido, adicione 1 lata de creme de leite e misture.

Com o recheio de trufa "quase pronto", coloque para gelar por 15 minutos.

Em um refratário, despeje metade do conteúdo do liquidificador.

Distribua as fatias de 1 Chocottone Bauducco pelo refratário.

Despeje um pouco do recheio da trufa sobre todo o conteúdo.

Coloque as outras fatias de Chocottone bauducco, despejando o resto do conteúdo do liquidificador, e por último, despeje o recheio da trufa que sobrou.

Coloque para gelar, e depois de mais 15 minutos, sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55348-sweet-caroline-doce-de-natal.html>