

QUADRINHOS DE CHOCOLATE QUE EU FIZ E AMEI! AGORA NÃO VIVO SEM!

INGREDIENTES

200 g de chocolate meio amargo picado

½ xícara (chá) de chocolate em pó

¼ de xícara (chá) de leite

1 colher (sopa) de manteiga

4 xícaras (chá) niveladas de açúcar de confeiteiro (440 g)

1 xícara (chá) de nozes, castanhas-do-pará ou avelãs picadas

½ xícara (chá) de uvas-passas escuras sem sementes

Açúcar de confeiteiro para polvilhar

MODO DE PREPARO

Leve os chocolates, o leite e a manteiga ao banho-maria, mexendo sempre, até homogeneizar. Fora do fogo, adicione o açúcar aos poucos e incorpore as castanhas, nozes ou avelãs e as uvas-passas.

Despeje em fôrma quadrada (21 cm) untada, alise a superfície, cubra com filme plástico e leve à geladeira até endurecer.

Corte em retângulos ou quadradinhos, polvilhe açúcar de confeiteiro e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13988-quadrinhos-de-chocolate-que-eu-fiz-e-amei-agora-nao-vivo-sem.html>