

QUADRADINHOS 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.

©2024 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>