

VEM VER A RECEITA DESSES QUADRADINHOS DE LIMÃO QUE EU FAÇO TODA SEMANA! SÃO DELICIOSOS!

INGREDIENTES

225 gramas de LEITE CONDENSADO

Raspas de 1 LIMÃO SICILIANO

75 ml de suco de LIMÃO SICILIANO peneirado

50 gramas de MANTEIGA derretida

700 gramas de CHOCOLATE BRANCO picado

120 gramas de AMÊNDOAS quebradas (ou outra castanha de sua preferência)

AÇÚCAR DE CONFEITEIRO para polvilhar (opcional)

MODO DE PREPARO

Pique as amêndoas em tamanho médio e reserve.

Derreta a manteiga e reserve.

Raspe a casca de 1 limão siciliano e reserve.

DICA: evite raspar a parte branca interna da casca para não amargar.

Retire o suco de aproximadamente 2 a 3 limões, peneire e meça. Reserve.

Derreta o chocolate branco em potência média no microondas por aproximadamente 3 a 4 minutos, misturando bem em intervalos de 1 minuto, para evitar que o chocolate queime. Reserve o chocolate.

DICA: lembre-se que o chocolate branco é muito mais fácil de queimar que qualquer outro, por isso tenha cuidado. Também pode ser derretido em banho-maria.

Enquanto o chocolate amorna, forre uma assadeira quadrada de aproximadamente 20 x 20 centímetros com papel manteiga.

DICA: se necessário, unte levemente a assadeira antes de forrar com o papel manteiga.

Em uma tigela, misture o leite condensado, as raspas e o suco do limão, e a manteiga derretida.

Jogue essa mistura sobre o chocolate derretido e misture bem até incorporar todos os ingredientes.

DICA: a mistura vai parecer estar bem “oleosa”, é assim mesmo, não se preocupe.

Acrescente as amêndoas picadas e misture bem.

Despeje a mistura na assadeira forrada, alise e nivele com o auxílio de uma espátula.

Leve ao freezer por aproximadamente 1 hora, ou até ficar bem duro.

Desenforme, retire o papel manteiga, e com uma faca grande e lisa corte em quadrados.

DICA: ao desenformar, deixe a parte de baixo do doce (a que estava em contato com o papel manteiga) para cima. Dessa forma, a apresentação dos quadradinhos fica mais bonita.

Arrume os doces no prato que for servir e polvilhe o açúcar de confeiteiro (totalmente opcional, eu não usei).

Rendimento: 42 unidades

Dica: se estiver muito quente, guarde o fudge na geladeira e retire alguns minutos antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14204-vem-ver-a-receita-desses-quadrinhos-de-limao-que-eu-faco-toda-se-mana-sao-deliciosos.html>