

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Crocante de Amendoim com Chocolate

70 min. | Fácil | Económico | 10 doses

Ingredientes

1 lata de Leite Condensado Tradicional
1 e ½ chávena de amendoins torrados
1 c. de sopa de manteiga
1 chávena de manteiga de amendoim
1 chávena de mini marshmallows
125 g de Chocolate Preto 70% Cacau
flor de sal q.b.

Informação nutricional

Energia	489,2 kcal	24%*
Proteínas	16,3 g	33%*
Lípidos	34,0 g	49%*
Hidratos de Carbono	31,4 g	12%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Forre um tabuleiro de forno com papel vegetal.
2. Torre os amendoins numa frigideira.
3. Distribua-os pelo tabuleiro e polvilhe com a flor de sal.
4. Num tachinho derreta a manteiga de amendoim com a manteiga. Quando estiverem derretidas junte os marshmallows até os mesmos derreterem. Junte o leite condensado e envola tudo muito bem.
5. Verta o preparado por cima dos amendoins torrados e leve ao congelador durante 30 minutos.
6. Derreta o chocolate em banho maria e verta o mesmo por cima do preparado anterior. Volte a levar ao congelador durante mais 30 minutos.

7 Remova do frio e parta aos cubos.