



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

<b>Energia</b>	489,2 kcal	24%*
<b>Proteínas</b>	16,3 g	33%*
<b>Lípidos</b>	34,0 g	49%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.