


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.