Fudge de Chocolate

250gramas de chocolate meio amargo picado (1 ½ xícara de chá)

1⁄2 lata de leite condensado (195 g)

10gramas de manteiga sem sal

Castanha-do-Pará picadinha

Amendoim torrado e moído

Uvas passas pretas e brancas a gosto

MODO DE PREPARO

Numa tigela em banho-maria coloque 250 g de chocolate meio amargo picado e leve ao fogo baixo até derreter

Desligue o fogo, junte ½ lata de leite condensado e misture bem

Acrescente 10 g de manteiga sem sal, misture novamente

Despeje numa assadeira retangular baixa formando um retângulo de 15 cm X 20 cm X 2 cm de altura forrada com saco plástico

Alise a superfície com a ajuda do próprio saco plástico

Salpique a cobertura de sua preferência (castanha-do-Pará picadinha, amendoim torrado e moído, uvas passas pretas e brancas a gosto)

Leve à geladeira para firmar (+/- 1 hora)

Retire da geladeira, corte em quadradinhos e sirva em seguida

OBS: Mantenha na geladeira até servir

PARA O FUDGE BRANCO E PRETO: Faça uma receita com o chocolate meio amargo e outra receita substituindo o chocolate meio amargo por chocolate branco. Na hora de montar o doce coloque a massa com chocolate meio amargo embaixo e cubra com a massa de chocolate branco. Depois decore com as castanhas ou uvas passas e deixe na geladeira para firmar (+/- 1 hora)

Rendimento: 500g

Imagem e receita do site Mais Você