Épocas Festivas

QUADRADOS DE MANTEIGA DE AMENDOIM

Receita de Fã
Fácil
20 Min.
19-20 Doses

INGREDIENTES

- 230GR DE MANTEIGA SEM SAL/MARGARINA LIGEIRAMENTE DERRETIDA (NÃO TORNAR LIQUIDO)
- 250GR DE MANTEIGA DE AMENDOIM CREMOSA (SEM PEDAÇOS)
- 240GR DE AÇÚCAR EM PÓ
- 240GR DE BOLACHA (TIPO MARIA)
- COBERTURA:
- 300GR (250G CHEGA) DE CHOCOLATE DE CULINÁRIA
- 65GR DE MANTEIGA DE AMENDOIM.

CONFEÇÃO

1. Comece por deitar a bolacha a triturar, com lâmina de triturar/amassar, vel 12-2min, enquanto isso leve a manteiga ao microondas, cuidado para não derreter nem aquecer demais!

2. Feito isso, deite na taça a manteiga, a manteiga de amendoim e o açúcar em pó, bata a Vel 8-1min, irá ganhar uma pasta grossa.

3. Agora, dependendo da altura que desejar os seus quadrados, escolha um pirex ou tabuleiro a seu gosto e forre com papel vegetal, deixando umas bordas para facilitar na hora de retirar. Deite essa pasta sobre o papel e pressione bem no centro e contra as extremidades, deixe ficar bem liso e leve ao frio (eu deito no congelador para ser mais rápido) enquanto preparar a cobertura.

4. Para a cobertura:

5. Fiz da seguinte forma:

6. Primeiro parti a barra toda à mão. Na taça meti a lâmina de triturar, chocolate pra dentro e triturei a vel 13/2min, troquei a lamina pela de misturar, seguida juntei a manteiga (manteiga de amendoim) e programei vel 2 70° 10a15min.

7. Deite a cobertura por cima do preparado anterior, já bem frio, espalhe uniformemente e leve de novo ao frio.

8. Mais tarde corte em quadradinhos e sirva.