

## Fudge de Chocolate

- 🕒 Tempo: 24 porções
- 🕒 Serve: 30 minutos
- 🗨️ Dificuldade: Fácil



### Ingredientes:

#### Massa

- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de Margarina Uso Geral 80% de lipídios Sina Cheff
- 1 pitada de sal
- 6 colheres (sopa) de leite em pó
- 1/4 de xícara (chá) de água
- 200 g de chocolate meio amargo picado
- 1/2 xícara (chá) de amendoim torrado e sem pele
- Chocolate em pó para polvilhar

### Modo de preparo:

#### Massa

Em uma panela misture o açúcar, a Margarina Uso Geral 80% de lipídios Sina Cheff, o sal e o leite em pó dissolvido na água. Leve ao fogo brando e mexa até começar a engrossar. Desligue o fogo, junte o chocolate e o amendoim. Mexa até o chocolate derreter. Despeje em uma assadeira untada com Margarina Uso Geral -80% de lipídios Sina Cheff. Alise a superfície e deixe esfriar até firmar. Corte em quadrados e polvilhe o chocolate em pó. Dica: substitua o amendoim por passas ou damasco picado.