MINITORTAS DE MANTEIGA DE AMENDOIM SNICKERS
RECEITA

MINITORTAS DE MANTEIGA DE AMENDOIM SNICKERS

TEMPO	15 minutos
INGREDIENTES	11 itens
QUANTIDADE	16 porções

Com recheio de manteiga de amendoim e massa de bolacha, essas minitortas SNICKERS são uma explosão de sabores doces que todos vão adorar.

INGREDIENTES

- 1 xícara de bolachas trituradas
- 1/4 de xícara de amendoim bem picado
- 2 colheres de sopa de açúcar mascavo
- 1/4 de xícara de manteiga derretida
- 2 SNICKERS originais divididos
- 170 g de cream cheese em barra
- 3/4 de xícara de manteiga de amendoim
- 1/4 de xícara de açúcar de confeiteiro
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
- 1/2 xícara de creme de leite fresco
- 2 colheres de sopa de caramelo

INSTRUÇÕES

1. Forre 16 forminhas de muffin com papel. Na tigela, misture bem as bolachas Maria despedaçadas com 2 colheres de sopa de amendoim picado e açúcar mascavo. Adicione a manteiga derretida e mexa bem. Divida a mistura em copos, pressionando para baixo e para cima para formar as crostas. Leve ao congelador por 30 a 40 minutos ou até ficar firme.
2. Corte uma barra de SNICKERS e pique a outra em 16 pedaços.
3. Com uma batedeira elétrica, bata o cream cheese, a manteiga de amendoim, o açúcar de confeiteiro e a baunilha até a massa ficar leve, macia e lisa. Reserve.
4. Em outra tigela, bata o creme até formar picos rígidos. Combine com a mistura de cream cheese. Adicione os SNICKERS picados e misture bem.
5. Divida o recheio uniformemente entre as massas. Cubra cada uma com um pedaço de SNICKERS. Deixe na geladeira por 2 a 3 horas ou até ficar firme. Pouco antes de servir, coloque a calda de caramelo e polvilhe o restante do amendoim.

6. Se quiser uma crosta crocante, substitua as bolachas wafer de chocolate por bolachas Maria.

MAIS RECEITAS COMO ESSA.



MINI CHEESECAKE SNICKERS

Tempo de Preparo

35 minutos

Ingredientes

9 itens



PIPOCA DOCE E SALGADA SNICKERS

Tempo de Preparo

5 minutos

Ingredientes

6 itens



BOLO DE CREPE SNICKERS

Tempo de Preparo

40 minutos

Ingredientes

14 itens

Source URL:
https://www.snickers.com.br/recipes/minitortas-de-manteiga-de-amendoim-snickers