

Docinho dos Namorados

6 porções



Fácil de preparar

up to 30 Min.

**Ingredientes:****Ingredientes:**

- 1 caixa de Chantilly UHT Dr. Oetker
- 75 g Biscoitos Champagne picados grosseiramente
- ½ xícara chá de Licor sabor chocolate
- 1 xícara chá de Doce de Festa Beijinho Dr. Oetker
- ½ xícara chá de Leite quente
- 1 xícara chá de Doce de Festa Brigadeiro Dr. Oetker
- 4 colheres sopa de Leite
- 2 colheres sopa de Confeitos Corações

Beijinho:

Misture o leite quente com o Doce de Festa Beijinho Dr. Oetker e mexa bem até ficar homogêneo.

Brigadeiro:

Em uma tigela, misture o leite e o Doce de Festa Beijinho Dr. Oetker e leve ao micro-ondas por 15 segundos. Mexa bem até ficar homogêneo. Se precisar volte por 15 segundos.

Montagem:

1. Resfrie o chantilly em geladeira por 12 horas ou em congelador por 40 minutos.
2. Em seguida, bata na batedeira em velocidade média até adquirir a consistência desejada. Coloque em um saco de confeitar e reserve.
3. Molhe os biscoitos no licor e reserve.
4. Monte os docinhos utilizando 6 copos de 60 ml cada. Primeiro, deposite 1 colher (chá) de biscoito.
5. Na sequência, coloque 1 colher (chá) de beijinho.
6. Forme mais uma camada, acrescentando 1 colher (chá) de biscoito.
7. Complete com 1 colher (sobremesa) de brigadeiro e repita as camadas se necessário.
8. Finalize com o chantilly e confeitos. Sirva na sequência.