CREME DE AMEIXA COM COBERTURA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

1 caixa de leite condensado

100 g de ameixa seca sem caroço

2 colheres (sopa) de leite em pó

1 colher de manteiga sem sal

50 g de chocolate meio amargo

100 g de chocolate ao leite

25 g de chocolate branco

1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Adicione a manteiga e continue mexendo até o creme soltar da panela

Leve ao fogo o leite condensado, o leite em pó e as ameixas picadas em pedaços pequenos

Despeje em uma travessa e deixe esfriar

Em um recipiente, coloque as 100 g de chocolate ao leite, as 50 g de chocolate meio amargo e as 25 g de chocolate branco

Leve ao micro

Em seguida, acrescente aos chocolates o creme de leite, mexendo até unir os chocolates ao creme de leite

Despeje em cima do creme já frio e leve à geladeira por 30 minutos ou até o chocolate endurecer

Enfeite com uva passas, coco ralado, granulado ou algo de sua preferência

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11261-creme-de-ameixa-com-cobertura-de-chocolate.html