

SOBREMESA DE CHOCOLATE MEIO AMARGO CASEIRO

INGREDIENTES

- 1 ovo grande (ou dois pequenos)
- 1 caixa de creme de leite
- 6 colheres de chocolate em pó
- 5 colheres de amido de milho
- 1 caixa de leite condensado
- 1 litro de leite

MODO DE PREPARO

Em uma panela acrescente o leite e reserve um pouco.

Acrescente o chocolate em pó na panela.

Em seguida acrescente o leite condensado.

Adicione o amido de milho na sobra de leite.

Com a peneira acrescente a gema do ovo.

Ligue o fogo e mexa.

Antes que ferver acrescente o amido dissolvido levemente na panela.

Não deixe de mexer até engrossar.

Quando engrossar, desligue o fogo e acrescente o creme de leite. Misture.

Quando não aparecer nenhum branquinho do creme de leite, coloque na geladeira até ficar grosso e gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14675-sobremesa-de-chocolate-meio-amargo-caseiro.html>