

CREME COM DOCE DE LEITE E CHOCOLATE

INGREDIENTES

CREME BRANCO:

Creme branco: 1 lata de leite condensado

2 lata de leite (a mesma medida do leite condensado)

1 gema de ovo

2 colheres (sopa) de maisena

1 colher (chá) de essência de baunilha

2 recheio:

1 lata de leite condensado (cozinhe em panela de pressão para fazer o doce de leite) ou doce de leite pronto

CREME DE BRIGADEIRO:

Creme de brigadeiro: 01 lata de leite condensado

250 gramas de chocolate meio amargo ou ao leite (de acordo com sua preferência)

1 colher de chá de manteiga

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme branco: Em uma panela, em fogo médio, misture todos os ingredientes, menos a essência de baunilha, mexendo sempre.

Quando engrossar e estiver tudo misturado, adicione a baunilha.

Desligue, assim que estiver engrossado e com fervura.

Em um refratário adicione o creme branco.

Adicione sobre o creme, o doce de leite.

CREME DE BRIGADEIRO:

Creme de brigadeiro: Leve ao fogo todos os ingredientes, mexendo sem parar.

Deixe até engrossar, desligue quando já conseguir ver o fundo da panela.

Adicione sobre o doce de leite.

Leve à geladeira por 1 hora, para dar mais consistência.

Está pronto, só servir.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15537-creme-com-doce-de-leite-e-chocolate.html>