

CALDA DE CHOCOLATE BRANCO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher cheia de margarina
- 1/2 copo de leite
- 1/2 barra de chocolate branco

MODO DE PREPARO

Em uma panela, despeje todo o leite condensado, adicione a margarina e o leite.

Leve ao fogo e vá misturando com uma colher de pau.

Quando a mistura começar a aquecer, adicione o chocolate branco e misture fazendo com que o chocolate derreta completamente.

Continue mexendo bem até engrossar e começar a desgrudar da panela, ou até que você ache que está grosso o suficiente para cobrir o bolo.

Desligue o forno, e espere a calda esfriar um pouco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16407-calda-de-chocolate-branco.html>