

# CALDA DE CHOCOLATE (SEM LEITE CONDENSADO OU O PRÓPRIO CHOCOLATE)

## INGREDIENTES

- 1 litro de leite
- 5 colheres (sopa) de chocolate em pó (ou achocolatado)
- 1 colher (sopa) de margarina (ou manteiga)
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 pitada de sal

## MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes numa panela.

Não mexa até levantar fervura.

Assim que levantar mexa por 5 minutos sem parar e deixe no fogo alto, por 15 minutos.

Agora é só colocar num prato (ou vasilha o que você quiser).

Deixe na geladeira até gelar e pronto se delicie!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17141-calda-de-chocolate-sem-leite-condensado-ou-o-proprio-chocolate.html>