

DELÍCIA DE CHOCOLATE DA REBECA

INGREDIENTES

- 1 lata leite condensado
- 2 medidas de lata de leite
- 1 colher (sopa) de maisena
- 2 ovos
- 2 caixas cremes de leite
- 1 barra chocolate ao leite
- 1 barra chocolate meio amargo

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme branco: Coloque no liquidificador o leite condensado, leite, 2 gemas, maisena.

Leve ao fogo até formar um creme.

Reserve em geladeira até gelar.

Quando esfriar acrescente 1 caixa de creme de leite.

GANACHE:

Ganache: Quebre chocolate e derreta aos poucos no micro-ondas (pode ser de 30 em 30 segundos).

Quando amolecer misture o creme de leite (se quiser maior quantidade, pode acrescentar outra caixa de creme de leite).

MONTAGEM:

Montagem: Numa travessa média coloque creme branco, depois chocolate picado, depois ganache.

Leve à geladeira por 30 minutos e depois se delicie.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19391-delicia-de-chocolate-da-rebeca.html>