

CHOCO-MENTA DELICIOSO

INGREDIENTES

300 ml de creme de leite fresco

1 punhado de hortelã fresca picada

120 ml de leite

175 g de chocolate ao leite em pedaços pequenos

3 gemas

1 colher (sopa) de açúcar de confeiteiro, mais uma pouco para polvilhar

cacau em pó para polvilhar (opcional)

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 150° C.

Despeje o creme de leite em uma panela pequena e adicione a hortelã.

Aqueça até quase ferver.

Retire do fogo, tampe e reserve por 30 minutos.

Enquanto isso, despeje o leite em outra panela pequena e aqueça-o suavemente.

Retire do fogo e acrescente os pedaços de chocolate, que devem derreter e formar um creme liso.

Bata as gemas e o açúcar e adicione o leite achocolatado e o creme com hortelã.

Misture bem, depois, em outra vasilha, passe o creme por uma peneira fina para retirar o hortelã.

Divida o creme em quatro recipientes dispostos sobre uma assadeira.

Leve ao forno, em banho-maria, por 45-60 minutos.

Deixe-os esfriar e depois leve-os à geladeira por algumas horas.

Decore antes de servir (opcional).

E sua receita está pronta!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20650-choco-menta-delicioso.html>