

CREME DE CHOCOLATE DUAS CAMADAS

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de leite (medir na lata de leite condensado)
- 3 ovos
- 1/2 lata pequena de achocolatado em pó (ou toda a lata pequena se preferir)
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 colher (sopa) de amido de milho dissolvido em um pouco de água
- 1 lata de creme de leite
- 2 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

CAMADA DO CHOCOLATE:

Camada do chocolate: Bata no liquidificador o leite condensado, o leite, as 3 gemas, o achocolatado, a margarina e o amido de milho, por 1 minuto.

Coloque em uma panela e leve ao fogo médio até ferver e engrossar.

Desligue o fogo e coloque o conteúdo em um recipiente para esfriar.

CAMADA DO CREME:

Camada do creme: Bata as 3 claras em neve.

Acrescente o creme de leite e bata até unir com as claras em neve.

Adicione o açúcar e bata até misturá-lo.

Quando a camada de chocolate estiver fria, coloque a camada do creme por cima.

Leve ao congelador por algumas horas e deixe endurecer ou sirva-se quando estiver na textura que desejar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25386-creme-de-chocolate-duas-camadas.html>