

CAN-CUNO

INGREDIENTES

CREME CAN (CREME DE CHOCOLATE):

Creme can (creme de chocolate): 1 caixa de creme de leite

12 colheres de sopa de achocolatado

2 colheres de açúcar se necessário

CREME UNO (CREME BRANCO):

Creme uno (creme branco): 1/2 lata de leite condensado

400 ml de leite de vaca

1 e 1/2 colheres de sopa de amido de milho

3 e 1/2 colheres de leite em pó

1 colher de chá de essência de baunilha

8 grãos de café

MODO DE PREPARO

CREME CAN (DE CHOCOLATE):

Creme can (de chocolate): Misturar todos os ingredientes em um recipiente.

CREME UNO (BRANCO):

Creme uno (branco): Misturar todos os ingredientes em uma panela.

Levar ao fogo.

Mexa, até a consistência ficar homogênea.

Retirar do fogo e peneire o creme para retirar os grãos de café e pelotas.

FINALIZAÇÃO:

Finalização: Em pequenos potes, divida o creme uno.

Para a cobertura, coloque um pouco de creme can.

Leve à geladeira e sirva gelado.

Se levado ao freezer, ou congelador, o can-cuno fica muito bom.

Também pode ser desenformado após congelado.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26033-can-cuno.html>