

DANETTE VERDADEIRO

INGREDIENTES

- 1 litro de leite integral
- 1 colher (sopa) de margarina com sal
- 1 gema
- 6 colheres (sopa) de chocolate em pó (da embalagem dos padres)
- 1 lata de leite condensado
- 6 colheres (sopa) de maisena
- 1 lata de creme de leite com soro
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1/3 de colher (chá) de noz-moscada ralada

MODO DE PREPARO

Em uma panela, derreta a margarina, junte o leite, o chocolate e misture até dissolver.

Adicione a gema e o leite condensado, sempre mexendo.

Em um recipiente, coloque um pouco dessa mistura e dissolva a maisena.

Junte a maisena já dissolvida ao restante.

Mexa sempre para não empelotar, até engrossar.

Após engrossar (ponto de mingau) retire do fogo e continue mexendo até esfriar um pouco.

Utilizando uma batedeira, adicione o creme de leite e bata em velocidade baixa, até ficar homogêneo.

Adicione então a baunilha e a noz-moscada e bata em velocidade alta por 3 minutos.

Leve a geladeira e deixe gelar por no mínimo 4 horas.

Sirva gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26599-danette-verdadeiro.html>