

DOCE DE CACAU

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar mascavo integral
1/2 xícara (chá) de cacau em pó
5 xícaras (chá) de leite
8 colheres de amido de milho
2 colheres (sopa) de aveia em flocos ou castanhas trituradas (opcional)
2 colheres (sopa) de chocolate granulado (opcional)

MODO DE PREPARO

Unte forma de vidro ou outro material próprio para servir um doce com pouquíssima margarina ou manteiga.

Salpique açúcar mascavo integral, a aveia em flocos e reserve.

Coloque na panela 1 e 1/2 xícaras de chá de açúcar mascavo integral e 1/2 xícara de chá de cacau em pó. Misture estes ingredientes e adicione aos poucos, misturando bem, 4 xícaras de leite.

Se preferir mais fluido, colocar mais leite.

Dissolva 8 colheres da amido de milho em 1 xícara de chá de leite e adicione aos ingredientes que já estão na panela.

Deixe ferver em fogo baixo, misturando sempre até soltar do fundo da panela.

Deixe cozinhar, misturando, por uns 5 minutos.

Desligue o fogo e deixe esfriar um pouco.

Opcionalmente, adicione 2 colheres de sopa de aveia em flocos ou castanhas trituradas e 2 colheres de sopa de chocolate granulado.

Despeje na forma reservada.

Pode-se enfeitar com aveia em flocos e/ou castanhas trituradas, chocolate granulado e/ou açúcar mascavo integral.

Sirva gelado ou na temperatura ambiente, puro e/ou com creme de leite e/ou com sorvetes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27224-doce-de-cacau.html>