

DOCE PAIXÃO

INGREDIENTES

CREME BRANCO:

Creme branco: Bolacha calipso e palitos bueno para enfeitar

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme branco: Adicione em uma panela, em fogo brando, o leite condensado e a mesma medida de leite com a maisena dissolvida e uma colher de manteiga.

Mexa até engrossar e reserve em uma forma de vidro.

CALDA DE CHOCOLATE:

Calda de chocolate: Adicione em uma panela, em fogo brando, o creme de leite, a manteiga e uma xícara de chá de chocolate em pó.

Mexa até que comece a soltar dos lados.

Despeje a calda em cima do creme branco e coloque 1 hora na geladeira.

Eu quebrei a bolacha calipso com a mão e enfeitei com buenos, decore como preferir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/27947-doce-paixao.html>